Ex Bibliotheca Ratisbonensi FFS: Min: S.P. Francisci Conventu.

CONTINUATION
Der vollständigen
Haus- und Land-
Bibliothec.

K. KREISBIBLIOTHEK REGENSBURG

Ex Bibliotheca Ratisbonensi Ffs: Min: S.P. Francisci Conventl.

CONTINUATION
Der vollständigen
Land- und Reis-Bibliothec.

K. KREISBIBLIOTHEK REGENSBURG

Ex Bibliotheca Ratisbonensi Ffs: Min: S.P. Francisci Conventl.

CONTINUATION
Der vollständigen
Hauß- und Land-Bibliotheca.

K. KREISBIBLIOTHEK REGENSBURG

CONTINUATION

Staatliche Bibliothek
Regensburg

PARS I.

PARS II.

PARS IV.

PARS III.

Philos. fol. 3006. 2

CONTINUATION
Der vollständigen
Hauß- und Land-
BIBLIOTHEC,

Das ist:

Fortsetzung des Grunds unverfälschter Wissenschafft / deren sich jetziger Zeit ein Hoff-Handels-Hauß-Burgers- und Land-Mann zu seinem reichlichen Nutzen bedienen kan.

Ebenfalls

In Vier Theil abgetheilt.

Der Erste Theil lehret: 1. Wie man die Aecker erkennen / derselben Fehler verbessern / und wol zubereiten soll. 2. Vom Säen / was dabey in Obacht zu nehmen: ingleichen / wie man die Natur der Felder und des Getreids erforschen / und zu welcher Zeit dieser oder jener Saamen der Erden anvertrauet werden möge. 3. Wie man die Matten oder Wiesen warten / und Hopfen-Gärten anlegen solle. 4. Wird gehandelt von wolbewährter Bierbräu-Kunst / und wie damit umzugehen. 5. Von den Pferden / wie man dieselbigen warten / ihre Kranckheit recht erkennen / und solche auf die beste Art curiren könne. 6. Von Canarien-Vögeln / wie selbige zu warten / und Junge zu ziehen. 7. Wie man wolriechende Tafel-Kertzen machen / gute Saiffen sieden / und den langen Flachs bauen solle. 8. Eine neue Erfindung von dem Feldmessen / wie man die Wiesen / Aecker / Gärten / Höltzer / Weyher / und andere Grundstuck behänd und gründlich / ohne die mühsam und manchen hierinn abschreckende Rechen-Kunst abmessen kan. 9. Von der Visier-Kunst / wie man künstlich alle Fässer / Kufen / Cörper ꝛc. visiren / und derselben Innhalt gleich erfahren könne. 10. Vom Wechsel / wie alle Lands-Müntzen gegen Reichsthaler verglichen werden. 11. Von Vergleichung des Pfund und Gewichts der fürnehmsten Orten in Europa: ingleichen von Vergleichung der Elen. 12. Ein bewährt und köstlich Kochbuch. 13. Getraid Resolvirung / wie solche in dem H. Röm. Reich / als auch an der Donau / Rhein / Mayn / und Neckerstrom ꝛc. miteinander zutreffen / nebst beygefügter Wein-Eich aller derer Orten.

Der Ander Theil handelt von der Gestalt / Natur / Krafft und Würckung aller Bäume / Kräuter / vierfüssigen Thiere / Vögeln / Fischen / Metall und Mineralien / wie dieselbige zur Artzney und anderwegen sollen gebraucht werden: In welcher Beschreibung ein grosser Schatz der köstlichsten Artzney-Mittel zu finden / eingerichtet auf eine gantz neue Manier / dergleichen zuvor niemaln im Druck herauskommen ist.

Der Dritte Theil begreifft in sich allerhand Künste / als erstlich / vom Feuerwerck / fliegenden Raggeten / Feuer-Kugeln und schiessenden Windliechtern. 2. Von der Mechanischen Kunst / wie man durch allerhand Instrumenten schwere Dinge / als Glocken / Stück / Erden / Stein / Wasser ꝛc. leichtlich in die Höhe heben kan: ingleichen von Wasserkünsten und Mühlen. 3. Von unterschiedlichen Alchimischen geheimen Kunststücken / samt einem Anhang / worinnen die vortreffliche Arcana Herrn Bartholomæi Korndorffers / nebst andern Raritäten mehr enthalten seynd.

Der Vierdte Theil ist in 45. Titul getheilt / deren jeder sehr nothwendige und in Praxi täglich sich hervor thuende / nit nur peinlich- burgerlich- und geistliche Materien / sondern auch die schönste und vornehmste heutigs Tags auf dem Land meistentheils sich ereignende Casus in sich hält / als: 1. Ob der Richter Ambts halber / oder nur ersuchter das Recht sagen müsse? und was sonst dem Richter / Ambts halber / zu thun obliget? 2. Ob die zweiffelhafftige Wort von dem Richter auszulegen seynd? 3. Was dem jenigen / so die Jurisdiction hat / tacitè zustehe und könne? 4. Ob der jenige / so vor Gericht stillschweigt / einwillige? 5. Wann der Sohn vor Ehlich zu halten? 6. Welche Zeugen ungültig? 7. Die Fürstellung der Zeugen soll auf des producenten Unkosten beschehen. 8. Daß die Zeugen / Zeugnus zu geben / können gezwungen werden. 9. Ob ein Zeug / der nit geschworen / Glauben mache / und was sonst darbey zu observiren? 10. De Testamentis. 11. Von Einsetzung der Erben. 12. Von der Jurisdiction, und dessen Verletzung. 13. Wie zu begegnen denen jenigen / so auf unterschiedliche Weis und Manier die fremde Jurisdiction zu violiren sich bemühen? 14. Von dem ordentlichen Richter. 15. Ob einer nach dem Gesatz des Orts begangner Missethat / oder nach Ort des Delinquenten Geburt / und Haushalterey zu straffen seye. 16. Von Contracten und Handlungen. 17. Wann mehr Glaubiger zusamm kommen / was alsdann zu thun seye / und wer unter ihnen den Vorgang habe. 18. Von Obligationen. 19. Vom Eheversprechen. 20. Weiters von dem Ehe-Contract und Versprechen. 21. Ob die Ehe / so aus Forcht geschlossen worden / giltig seye? 22. Ob die Ehe / so durch Betrug geschlossen worden / giltig seye? 23. Von dem Testamento reciproco conjugum. 24. Von dem Ehebruch. 25. Von der Bigamia. 26. Von dem Crimine raptûs, oder gewaltthätiger Entführung. 27. Von der Blutschand. 28. Von dem Sacrilegio. 29. Von Injurien. 30. Von der Retorsion. 31. Von den Pasquillen. 32. Wann einer verwundt wird. 33. Von dem Schäferey-Recht insgemein. 34. Von den Schafen / Schäfern / Woll und andern anhängigen Sachen. 35. Unterschiedliche Casus im Pferd Kauffen und Verkauffen. 36. Wie ein jeder auf seinen Grund und Boden bauen könne? 37. Wann jemands einem andern ein bewegliche Haab zu gebrauchen leihet / von denen daran sich zustehenden Schäden. 38. In was Fällen jemand ein Gut stillschweigend verpfändt wird. 39. Von Bedingnussen und Pacten. 40. Von denen Cautelen / die man bey Dissolvirung der Contracten in acht nehmen muß. 41. Wie die Eigenthum so wol aus den Rechten aller Völcker / als weltlichen Kaiserl. Rechten erlangt werden? 42. Vom Bauen auf frembdem Grunde. 43. Wann und warum die jährliche Pension oder Zinsen nachzulassen seyen? 44. Vom Recht zu Maalen / Wässern und Fischen. 45. Vom Gehöltz und Forst-Recht / sambt einem Zusatz vom Zehend-Recht. Aus dem Kayserl. Oesterreich. Chur-Bayr. Pfältzis. Ober- und Nieder-Sächsischen / Fränckisch- Schwäbisch und andern Land-Rechten.

Alles mit vieler Mühe und sonderbahrem Fleiß / zu jedermanns / wes Stand und Ampts er auch seye / grossen Nutzen und Hülffe gesammlet / und mit einer grossen Menge nothwendiger Kupffer zum öffentlichen Druck verfertiget / durch

ANDREAM GLOREZ von Mähren.

Mit Römisch Käyserl. Majestät sonderbahrer Genad und Freyheit / nicht nachzudrucken.

Regenspurg zu Statt am Hof /
In Verlegung QUIRINI Heyl / Anno M DCCI.

KREISBIBLIOTHEK REGENSBURG

CONTINUATION

BIBLIOTHEC

Vorred
an den günstigen Leser.

OBwohln ich vor etlichen Jahren schon gesinnet ware / meiner Hauß- und Land-Bibliothec ein vollkommenes Kräuter-Buch beyzufügen; so hat mich doch fürnemlich dieses davon abgehalten / indem ich betrachtet / daß gemeldtes Hauß-Buch gar zu groß und mithin unmöglich in einen Bund gebracht werden könne. Derohalben mich entschlossen / ein neue Fortsetzung dieses Wercks nachfolgen zu lassen: absonderlich / weilen mich noch andere dem Nechsten nit nur sehr dienlich / sondern höchst-nutzlich und wohl einträgliche Materien veranlasset / selbige in den Druck zu befördern / und ist nur zu betauren / daß solche nit schon längst dem offentlichen Druck einverleibt worden seynd.

Den Ersten Theil zwar belangend / habe ich in selbigem gleich anfangs etliche nothwendige Sachen / die beym Ackerbau / Säewerck / Matten oder Wiesen und Hopffen-Gärten sonderlich sollen in Obacht genommen werden / beschrieben.

Nach diesem wird die nutzbare Bierbrau-Kunst aus dem Fundament gezeigt; auch denen Liebhabern der Pferden viel Nachrichtungen offenbahret / wie dieser werthen Thiere zufällige Kranckheiten sollen erkennet / und glücklich geheilet werden. Welchem alsdann / neben andern nutzlichen Wissenschafften / folgt die höchst-nöthige Feld-

Messerey

Messerey; diese getreulich zu lehren / haben mich theils bewegt die grosse Fehler / welche mit beylauffen / theils der grosse Schaden / den mancher armer Tropff mit blutigen Thränen offt beweinen möchte; gestalten sichs mehrmahlen fügt / daß ein Herr ein grosse Feldung (die unter etliche ausgetheilt wird) umbs dritte / oder halben Theil der Früchten verleihet. Welche nun von ihnen das Glück haben / daß sie recht gemessenes Feld bekommen / die können ihre Pflicht freylich dem Herrn zu gnügen und ohne Tadel bezahlen: die andere aber / denen übel und zu wenig gemessen / wann sie auch das dritte / oder das halbe Theil dessen / was ihnen gewachsen / bringen und liefern / können sie doch nit damit bestehen / ja werden gescholten / und gar für untreu und diebische Leut / ohn ihre Schuld / gehalten / welches aus ungleicher Messung herkommt / die der Gebühr und Gerechtigkeit zu wider ist / und solche Feldmesser die Göttl. H. Schrifft selbst verflucht / wie zu lesen Deut. 17. verflucht sey / wer seines Nechsten Gräntze engert: und alles Volck soll sagen Amen! Dergleichen Casus ist mir erst vor kurtzer Zeit begegnet / da ein Feldmesser seine Ungeschicklichkeit damit verantworten und bemänteln wollen (wie man dann Leut findet / die in keinem Unrecht haben wollen) indem er unverschambt sprach / es seye wenig gelegen an 5. oder 10. Ruthen Feldes / ob die gleich ein Nachbar und Freund dem andern nachgebe / da er doch dazu gedinget und bestellt ist / daß er die rechte eigentliche Maaß des Felds und die Warheit eröffne und anzeige: nit daß er aus ander Leut Leder Riemen schneide / und weggebe / was nit sein ist. Will einer was verschencken / das kan er wohl selbst thun / darff nit dazu gemietet werden. Zehen Ruthen Ackers seynd ietziger Zeit was werth: Ja wann es nur dabey bliebe / und nicht offtmals 40 / 50. Ruthen / oder ein halber / auch etlich gantze Morgen oder Jugart in grossen Feldern gefehlt würde.

Diesen

Diesen höchst-schädlichen Fehler nun zu bessern / habe ich mich niedergelassen / und eine neue bequeme Erfindung von dem Feldmessen an Tag gegeben / Krafft dessen ein jeder die Wiesen / Aecker / Gärten / Höltzer / Weyher / und andere Grundstuck behend und gründlich / ohne die sonst mühesam und manchen hierinn abschreckende Rechen-Kunst / abmessen kan.

Unerachtet dieser meiner grossen Mühe und Fleiß / wird doch offt ein und anderer gefunden werden / der lieber des Ehes wartet / und die Henne fahren läst / ich will sagen / dem etlich Gulden lieber seynd / als dieses nutzliche Buch. In andern Kauff und Handlungen seynd solche Leut fürsichtig / fleissig und genau / da sie auf einen Heller halten / und nit nachgeben wollen; In diesem aber / da es nit wenig Schaden / seynd sie so unachtsam / leicht-glaubig / unwissend und blind / daß sie 10 / 20 / 50 / ja 100. fl. verwahrlosen / verachten und wegwerffen / welchem Unrath sie nun so leichtlich und mit so geringem Kosten begegnen können.

Ingleichen findet der günstige Leser die Visier-Kunst / sambt einem guten Koch-Buch mit vielen nutzlichen raren Stucken und köstlich geschmacken Speißen versehen / welche alle in meinem vorigen Buch auf diese Art nit zu finden seynd. Das Ubrige muß ich / geliebter Kürtze halber / umgehen / und beliebe der günstige Leser selbiges aus dem Titul und denen ordentlichen Registern zu ersehen.

Im andern Theil (welches fürnemlich mein Absehen gewesen) habe ich / in dieser meiner Continuation, ein köstliches Kräuter- und Thier-Buch beygesetzt / in welchem die Gestalt / Natur / Eigenschafft / Tugenden und Würckungen der Bäume / Stauden- und Kräuter-Gewächsen / aller vierfüssigen Thieren / fligenden Vögeln / und in Wasser lebenden Fischen und Gewürmen / so irgend in der Welt gesehen worden / wie auch aller Metallen und Mineralien /

zu finden sind: darbey der Gebrauch mit allem Fleiß erkläret und beschrieben / wie daraus die herrlichsten / köstlichsten Artzneyen und sichersten Mittel / wider allerhand Kranckheiten und Gebrechen des Menschens / zubereitet und gebraucht werden sollen. Welches auf ein gantz neue Manier eingerichtet / und mit vielen Kupffern / wo es die Noth erfordert / genugsam versehen worden: damit man hieraus nicht allein die Kräuter leichtlich erkennen / sondern auch alle Dinge von denen Thieren und anderen Sachen nützlich zu gebrauchen und anzuwenden erlernen kan. An welcher Edlen Wissenschafft hoffentlich ein jeder Hauß-Vatter / und Hauß-Mutter ein sattsames Vergnügen haben werden. Absonderlich wird es denen auf dem Land wohnenden Preßhafften und Krancken / welche nicht allezeit einen Medicum oder Leib-Artzt an der Hand haben / sehr nutz- und dienlich seyn.

Der dritte Theil wird vielen Liebhabern / welche sich in allerhand Künsten / als Feuerwerck / Wasser- und Mechanischen Kunststücken zu üben begehren / sehr ersprießlich seyn. Nach welchem dann auch sehr viel andere rare / und vielen noch verborgene / Wissenschafften folgen / welche manchem Künstler / der sich darinnen exerciren will / viel Liecht und Nutzen bringen werden.

Den vierten Theil hab ich in 45. Titul getheilt / deren jeder sehr nothwendige und in praxi täglich sich hervor thuende / nit nur peinlich- burgerlich- und geistliche Materien / sondern auch die schönste heutigs Tags auf dem Land meistentheils sich ereignende casus in sich hält / sambt einem ausführlichen Zusatz vom Zehend-Recht / so ich den jenigen zum Unterricht und Nutzen beygesetzet / welche nicht allein bey Kirchen- und andern Aemptern sich befinden / und den Zehenden einzufordern haben; sondern auch denen / welche von ihren Gütern von Rechts wegen den Zehenden geben und abstatten müssen / damit sie hiervon ein gründliche Nachricht hätten / wie sie sich in allen vorfallenden Gelengenheiten zu verhalten haben.

Hoffe demnach diese meine wohlmeinende Arbeit / welche ich theils aus eigener Erfahrenheit / theils / als den Kern / und das Beste / mit sonderbarem Fleiß und nicht geringem Kosten zusammen getragen / werde allen und jeden / weß Stands und Ambts sie auch seyen / sehr dienlich an die Hand gehen / und zu erwünschtem Nutzen gereichen; Womit mich dann dem günstigen Leser dienstlich will empfohlen haben.

CONTINUATION
Der vollständigen
Haus- und Land-Bibliothec
Erster Theil.

Das Erste Buch.
Vom Ackerbau / Säe-Werck / Wiesen / und Hopffen-Gärten.

Das I. Capitel.

ES hat GOtt der Allmächtige gleich von Anfang der Welt das Feld und den Acker zu bauen unsern ersten Eltern und ihren Nachkommen nicht allein anbefohlen; sondern auch an solcher Arbeit jederzeit ein grosses Wolgefallen spüren lassen/weilen diese so wol ein ehrliche/Christliche/ als auch GOtt wolgefällige Nahrung ist / und wie Cicero redet / daß der Acker-Bau dem gantzen Menschlichen Geschlecht nutzlich/ und kein seeliger Leben auf Erden seye / dann dieses / so man dabey GOtt fürcht und liebet. Und dieses ist auch die Warheit: Dann ein solcher Mensch geniesset seiner Hand Arbeit / zu welcher ihn GOtt erschaffen/ und nähret sich im Schweiß seines Angesichts: Er schadet niemand / treibet auch kein ungerechten Wucher; sondern was er erwirbt/oder hat/das hat er mit Gottes Seegen und Ehren. Der weise Sirach spricht cap. 20. v. 30. **Wer seinen Acker bauet / der wird den Hauffen seiner Früchte groß machen: und wer thut was recht ist/ der wird erhöhet werden.** Es saget auch Cato: Daß/ wann man vor Zeiten einen ehrlichen Mann hat rühmen wollen/habe man ihn einen Acker-Mann geheissen: So meldet auch Xenophon, daß man seiner Zeit einen Acker-Mann in höhern Ehren und Würden gehalten / als einen Kriegs-Mann: Dann ein Acker-Mann erwirbet und bauet / ein Kriegs-Mann aber verheeret und verderbet alles.

Ich habe zwar im Ersten Theil/ Dritten Buch / meiner Haus- und Land-Bibliothec vom Acker-Bau und Säe-Werck kürtzliche Meldung gethan: Weilen ich aber ohne dem in anderen Sachen weiter fortzuschreiten gesinnet bin/ auch ein oder ander einen weitläufftigern Bericht von dieser Materi verlangen möchte: Als habe dem geneigter Leser zum besten allhier in dieser meiner Continuation noch ein mehrers beyfügen wollen.

Das II. Capitel.

Wie man einen guten Acker erkennen / und dessen Fehler verbessern soll.

GLeichwie GOtt einem Menschen / Thier / Vogel / ꝛc. für dem anderen besondere Gaben und Tugenden gegeben / also hat er auch einem Feld und Orte der Erden von Natur seine besondere Krafft mitgetheilet / daß ein Stuck Land schwartz / mosich und feucht / das andere leimicht und schwer / wiederumb ein anders spred und trucken / abermal ein anders sandig ; mit kurtzen Worten eines fett / das ander mager / fruchtbar oder unfruchtbar ist. Dahero ist ein Feld oder Acker qualificiret zum Getraid / ein anders zum Wiesen-Wachs / ein anders zum Wein / ein anders zu den Bäumen / ein anders zu Hopffen / Kohl / ꝛc. Auf dieses dann muß ein Haus-Wirth gute Achtung haben / und was ein oder ander Ort am besten träget / daß er solches darauf baue: Wie man auch solches von den Inwohneren solches Orts / so dieses Land unter ihren Händen ein Zeitlang gehabt haben / gar wol erfahren kan. Im übrigen aber wird ein Acker an nachfolgenden Merck-Zeichen erkennet.

Erstlich / wann ein Land von Natur grosse / hohe / starcke Bäum / und hübsch grün Graß träget / so ists ein Zeichen / daß ein gutes gewächsich Feld ist.

2. Wann auf einem ungebauten Land viel Klee zu finden / das ist gemeiniglich auch ein guter Acker.

3. Wann man ein Stuck berasete Erden nimmt / solches ins Wasser weichet / säuberlich begehrt zu waschen / und die Erden fein zähe an den Fingern haltet / und nicht zerfallet / so mans auf die Erde wirfft / ist es ein Zeichen / daß der Acker einer guten Temperatur ist.

4. So man ein Loch ins Land gräbet / und die ausgegrabene Erde alsbald wieder hinein füllet / und eintritt / daß dann etwas überbleibt / und nicht alles ins Loch kan gebracht werden / so ist solches des besten Ackers einer.

5. Wann ein Acker nach einer dürren Zeit beregnet wird / daß er alsdann einen lieblichen Geruch von sich gibt / den er von der Sonnen bekommt / so ists ein guter und fruchtbarer Acker. Dieses seynd fast sichere Merckmal einen guten Boden zu erkennen.

Den Fehler des Erdbodens aber kan man auch / ob zwar nicht mit leichter Mühe verbessern / wie folget.

Wann ein Acker gar zu zähe leimicht / vest und strenge / soll man hitzigen Roß-Mist darauf führen / vor den Winter umbarbeiten / und also ausgefrieren lassen : Dann werden im Frühling die Schrollen zerfallen / oder können gar leicht durch Arbeiter mit Hauen zerschlagen werden. Etliche führen auch Sand in solche Felder / welches sie gleichfalls mürbe macht / und die Schroffen zertheilet.

Wann ein Acker spred / mürb und gar zu mager oder sandig ist / kan man ihn mit gutem Rind- oder Schaaf-Mist fett und fruchtbar machen.

Wann man den Mist auf die Aecker führet / soll man ihn nicht lange liegen lassen: dann bey dürrer Sommers-Zeit dorret er aus / und wird wie Stroh; im Winter aber so er zerstreuet ist / gefrieret er gantz aus / und verlieret seine Krafft / wann er nicht untergearbeitet ist.

Wo man aber nicht genug Mist haben kan / so pflegt man die fette Erde und Schlamm aus den Pfützen und Teichen auf die Aecker zu führen / dieselbe damit zu düngen.

Auch ist bey dem Düngen der Aecker dieses in acht zu nehmen / daß man sie nicht überdünge / und solche zu sehr erhitze und verbrenne. Dahero ist besser einen Acker offt / dann auf einmal zu viel düngen : Je wärmer das Land ist / destoweniger soll mans düngen. Der Mist aber zum düngen soll alt und wol abgefaulet seyn.

Die Zeit Aecker zu düngen und Mist auszuführen / ist gemeiniglich diese : Den Winter-Mist führet man in die Brache / wann man im Frühling die Sommer-Saat verrichtet hat. Die andere Düng-Zeit geschicht im Herbst / da führet man den Sommer-Mist in die Brache / wann man die Winter-Saat verrichtet hat. Wiewol auch etliche vor der Herbst-Saat einen Anfang machen.

Wann man Mist auf den Acker führet / wann die Wendfahr geschehen / das ist / wann man das Land zum andernmal geackert hat / so bringts guten und reinen Rocken und Getraide.

In eine Brache kan man erst Rocken säen / das andere Jahr dünge man sie / und säe Gersten hinein / das dritte Jahr wieder Rocken / nach dem Rocken trägts wol Habern : Aber man läßts dann auch gerne ruhen / dann der Mist trägt nicht gern an manchem Ort mehr dann drey Früchte. Will man die vierdte haben / so muß man ihn Brache lassen liegen / und alsdann wieder düngen.

Welcher Acker alle Jahr besäet wird / der muß an manchen Ort alle drey Jahr einmal gedünget

dünget; welcher aber ruhet / bedarffs erst in fünff oder sechs Jahren. Doch hält mans an einem Ort anders / als am andern / nachdem der Boden gut oder mager ist.

Das III. Capitel.

Wie man Aecker arbeiten und zubereiten soll.

DWolen einem jeden Acker-Mann nach seiner Lands-Art bewust ist / wie er seine Aecker zurichten soll / so hab ich doch nicht ermanglen wollen / hiervon nutzlichen Unterricht zu ertheilen: Dann am zurichten eines Ackers ist sehr viel gelegen / und bleibet allzeit bey der alten Regel / daß es besser sey wenig säen / und den Acker wol bauen / dann viel ausstreuen / und benebens die Acker-Arbeit übel bestellen.

Erstlich muß man den Pflug also richten / daß er nicht zu tieff / noch zu seicht gehe / nach Erforderung des Erdreichs / daß man selbiges nicht nur obenhin beschindet / sonsten kan mans in den nachfolgenden Acker-Zeiten nicht mehr wol gewinnen und zurecht bringen.

2. Die ungebaueten Felder soll man mit Hacken / Pflügen und Egen zurichten / wann der Mond im Abnehmen ist / und im Widder / Krebs / Waag und Steinbock gehet / wiewolen man auch den Stier / Zwilling und Schützen darzu erwehlen mag.

3. Ein guter Acker muß anders gepflüget werden / als ein böser: Dann wann ein böses seichtes Feld so tieff als ein gutes gepflüget wird / so wird es wenig Früchte tragen / weilen der magere Boden oben auf liegt.

4. Etliche pflegen nicht allein in die Länge / sondern auch in die Quer zu ackern. Und wann man endlich säen will / so ackert mans wider nach der Länge.

5. Wann ein Feld zu naß ist / soll man nicht pflügen / dann die Schrollen oder Klösse werden gar zu hart und vest / daß sie hernach ungern von einander fallen.

6. Alle Felder / die man läst Brach liegen / haben gemeiniglich das Jahr zuvor Habern getragen. Wann nun ein Feld also ein Jahr Brach gelegen oder geruhet / so wird es wiederumb zur Saat gebraucht und geackert.

7. Wann ein Acker böse / und unrein ist / so muß man ihn vier- biß fünffmal arbeiten; wann aber ein Acker mürbe und rein ist / so darff er nicht über zwey- oder dreymal gearbeitet werden.

8. Was zum Sommer-Geträide soll gedünget und zugericht werden / das muß zuvor umb Michaelis gestürtzt seyn / umb Faßnacht gerühret / und umb Ostern zur Saat geackert werden. Was aber zur Winter-Saat gehöret / muß im Junio oder Brach-Monat gestürtzet / der Mist untergebracht / und gerühret werden zwischen Jacobi und Laurentii, und umb Herbst-Quatember-Zeit zur Saat gepflüget / was gute Aecker seyn / die sollen umb Johannis alle gebrachet werden: Was aber geringe Aecker seyn / kan man die Woche vor Pfingsten / oder hernach brachen.

Das IV. Capitel.

Vom Säen / und was dabey in Obacht zu nehmen.

ES ist ein alte Regel: Guter Saamen bringt gute Frücht / und ein geringer unsauberer Saamen bringet unreine und schlechte Früchte. Darumb soll sich ein jeder Acker- und Säe-Mann befleissen / einen guten frischen und reinen Saamen in seinen Acker zu streuen / damit er auch mit Gottes Seegen gute Früchte einsammlen möge. Der beste Saamen ist / wann er wol gesäubert / und ein Jahr alt ist; Wann er aber über zwey Jahr alt worden / gehet er nicht gern oder gar nicht auf. Bey dem Säen soll auch dieses in acht genommen werden / daß man gegen Winter die Hand fein voll nehme und dick säe / weilen gemeiniglich über Winter etwas ausbleibet. Im Sommer aber kan man etwas dünner säen / dann da / wann der Saamen frisch ist / bekleibet alles / und kan sich die Saat fein in Stauden ausbreiten; doch ist das Mittel zu allen Dingen gut.

Ferner muß man wol zu sehen / daß das Säen zu rechter Zeit geschehe: Dann so man

gar zu zeitlich säet / so überwächst sich die Saat / und ist dem Geträid nicht gut ; säet man aber zu spat / so wird man wenig einerndten / doch hat es mancher auch mit etwas spater Saat noch wol getroffen. Daher soll man diese alte Säe-Regel in acht nehmen :

Besäe die kühlen Aecker spat /
Die warmen bälder / ist mein Rath.

Doch soll man sich befleissen / etwas zeitlich zu säen / und sich hierinn nach Landes-Brauch richten. Ins gemein säet man die Winter-Saat in denen sechs Wochen / als drey oder vier Wochen vor- und zwey Wochen nach Michaëlis. Was hitzige oder sandige Felder seyn / die müssen wol drey Wochen vor Michaëlis-Tag besäet werden ; aber die kalten starcken Aecker / so niedrig liegen / umb Michaëlis. Die Sommer-Saat aber kan umb Mariæ Verkündigung vorgenommen werden.

So bald nun geackert ist / soll man gleich darein säen / weil der Acker noch frisch und nicht viel ausgetrocknet ist / darnach auch bald einegen lassen. Wiewolen auch sehr gut ist / sonderlich in sandigen und mürben Feldern / wann man erstlich säet / darnach den Saamen unterackert / und hernach eineget. Am besten und fruchtbaristen ist zu säen und zu egen / wann es fein hinter den Egen stäubet : Im Regen- und nassen Wetter ist übel damit umbzugehen : und so man das Winter-Geträid gesäet / und also bloß im Regen ohn untergeackert liegen lässet / ist es dem Saamen schädlich / und gehet alsdann ungern auf.

Das V. Capitel.

Von Art und Natur der Felder / Geträid / Jahr-Zeiten und Planeten.

I.

DJe Felder und Aecker anbelangt. So ist ein Acker warm und trocken / welcher einer verbrandten Aschen gleich sihet / oder der / so viel kleinen Sand unter dem Land mit eingemenget hat.

Ein warm und feuchter Acker ist / welcher gut fett Land / und viel Sonne hat : oder der in fetten Auen / und guten Thälern liegt / wo kein hohe Gebürge vorstehen die die Sonne aufhalten.

Ein kalt und trockner Acker ist / welcher auf steinigten Gebürgen liegt / oder sonst einen sandigen groben Boden hat.

Ein kalt und feuchter Acker ist / welcher in kalten / wässerigen Auen liegt / und einen Leim- und Thonichten Boden hat.

Aller Wachsthum aber muß durch Wärme und Feuchtigkeit geschehen / und ohne diese kan nichts wachsen / derohalben wird vernünfftig geschlossen / daß warme und feuchte Aecker die fruchtbarsten seynd : Weil aber alle Felder nicht also seyn können / so soll man obige Lehr / so im II. Capitel vorgetragen worden / fleissig in Obacht nehmen / und dem hitzigen trocknen Feldern mit fetten Rind- oder Schaaf-Mist / den kalten und leimichten aber mit hitzigen Roß-Mist oder milben Sand-Boden helffen.

2. Belangend die Natur des Saamens. So ist warm und trocken / der Rocken- Haber- Wicken- Hanff- Linsen / Rettich- und Kapff-Saamen.

Warm und feucht ist Weitzen / Dünckel / Heyde-Korn / Rübesaamen / Möhren- und Zwiebel-Saamen.

Kalt und trucken ist Gersten / Hirß / Erbsen und Mag-Saamen.

Kalt und feucht ist weisser Mohn / Bohnen / Fasohlen ꝛc.

3. Belangend die vier Jahrs-Zeiten. So ist der Frühling warm und feucht. Der Sommer warm und trocken. Der Herbst kalt und trucken / der Winter kalt und feucht.

4. Die vier Monds-Viertel betreffend : Das erste Viertel ist warm und feucht. Das andere ist warm und trucken. Das dritte Viertel kalt und trucken. Das letzte Viertel ist kalt und feucht.

5. Was die zwölff Himmlische Zeichen im Zodiac oder Thier-Kreiß belanget / durch welche die Sonn / Mond und andere Planeten ihren Lauff haben / werden solche auch in vier Triangul Temper. abgetheilet / wie folget :

♈. ♌. ♐. Widder / Löw / Schütz / sind warm trucken.

♉. ♍. ♑. Stier / Jungfrau / Steinbock / sind kalt trucken.

♊. ♎. ♒. Zwilling / Waag / Wassermann / sind warm feucht.

♋. ♏. ♓. Krebs / Scorpion / Fisch / sind kalt und feucht.

6. Belangend die sieben Planeten / und derselben Natur und Complexion / so ist zu wissen / daß so wol Täg und Nächt / sie seynd lang oder kurtz /

kurtz / in zwölff gleiche Theil abgetheilet werden / welche man Planeten-Stunden nennet: Die erste Tags-Stund fanget an/wann die Sonn aufgehet: Die erste Nacht-Stund aber fangt an / wann die Sonn untergehet. Wie aus nachfolgendem Täfelein kürtzlich zu sehen.

Tag-Stunden.		☉	♀	☿	☽	♄	♃	♂	☉	♀	☿	☽	♄	♃	♂
Sonntag.	☉	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
Freytag.	♀		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Mitwoch.	☿			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Montag.	☽	12			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Sambstag.	♄	11	12			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Donnerstag.	♃	10	11	12			1	2	3	4	5	6	7	8	9
Diensttag.	♂	9	10	11	12			1	2	3	4	5	6	7	8
Nacht-Stunden.		♃	♂	☉	♀	☿	☽	♄	♃	♂	☉	♀	☿	☽	♄

Nun folgen die sieben Planeten mit ihrer Natur.

♄. Saturnus ist kalt und feucht.
♃. Jupiter ist warm und feucht.
♂. Mars ist warm und trucken.
☉. Sonne ist warm und trocken.
♀. Venus ist warm und feucht.
☿. Mercurius ist warm und trucken.
☾. Mond ist kalt und feucht.

7. Obwolen auch hier von denen Aspecten und Anschauungen der Planeten viel zu schreiben wäre / so achte ich doch / umb gewisser Ursachen willen / (weilen dieses alles unmöglich in Obacht zu nehmen / auch Weitläufftigkeit zu vermeiden) solches für unnöthig: sondern es ist schon genug / wann ein Hauß-Wirth zur Säe und Pflantz-Zeit in acht nimmt / daß er △♄. und ✶♄. an solchen Tagen darbey habe: hingegen solle er die Tage / an welchen ☍♄. □♄. und ☌♄. einfallet / meiden / und nicht darinn säen oder pflantzen: Im übrigen sich andere Aspecten wenig anfechten lassen.

Die Sonne aber / welche gleichsam das Auge und die Seel der Welt ist / die allen wachsenden Dingen mit ihrer Wärme das Wachsen und Zunehmen geben muß / wie diese nun grossen Nutzen bringet / also pfleget sie auch mit ihrer grossen Hitz offtmal zu schaden: dahero hat der Allweise GOtt es also geordnet / daß neben dem grossen Sonnen-Liecht / auch der Mond hat seyn müssen / welcher durch seine kalte Feuchtigkeit / der Sonnen Hitz temperire / und allen wachsenden Creaturen helffen solle. Weilen dieser Planet / der Mond / am allerniedrigsten stehet bey der Erden / so hat er auch grosse Krafft und Influenz, derohalben soll man auch auf seinen Lauff im Säen und Pflantzen wol Achtung geben. An den vier Tägen aber / da sich der Mond ändert und in Viertel abtheilet / als am Neumond / ersten Viertel / Vollmond und letzten Viertel / pfleget man nicht gern zu säen und pflantzen.

Folget nun / wie man das jenige / was in diesem Capitel angezeiget / nutzlich gebrauchen möge. Erstlich wann du etwas bauen oder ein Getraid säen wilt / so gieb Achtung was an solchem Tag für ein Zeichen regieret / (welches du in dem Calender sehen kanst) und was es für ein Complexion hat / das mercke.

Zum andern hab Acht auf den Saamen / den du säen wilst / was für ein Natur und Eigenschafft derselbe in sich hat / dieses merck auch.

Drittens soll auch der Acker gleicher Natur mit dem Saamen seyn / wanns anders möglich ist.

Vierdtens habe gleichfalls Acht auf die Planeten-Stund / daß solche gleicher Krafft und Eigenschafft mit dem Saamen seye / in welcher du den Saamen säen wilt.

Weilen nun ein gemein Sprichwort ist: Gleich und gleich gesellet sich gern. So folget auch hieraus nohtwendig / daß solche Gleichheit des Saamens / Ackers / Zeit ꝛc. einen grossen Behuff und Antrieb zu einem guten Wachsthum beylegen muß. Dann ist ein Saamen trucken und warm / so soll man ihn auch in einen warmen und truckenen Zeichen säen / als zum Exempel: Das Korn ist warm und trucken: Dieses wird im Widder oder Löwen / in der Stund Solis, Martis oder Mercurii, gesäet / welche Zeichen und Planeten auch warm und truckener Natur sind / so wird dem Boden oder Feld von solcher Natur die Krafft und Würckung mitgetheilet / daß ein solches Korn desto besser wachsen und gerathen kan.

✝

Das VI. Capitel.

Fernere Lehr-Regulen/ welche man beym Säen in acht nehmen soll.

WInter-Korn wird gesäet/ wann die Sonne im Scorpion und Waag gehet/ das ist vom 24. Septemb. biß 22. Novembris und wann die Plejades untergehen/ das ist/ vom 1. biß 25. Novembris, zwischen dem Neuen Monden und ersten Viertel/ an einem Tage/ wenn der Mond im Scorpion, Krebs und Fischen gehet/ dann es sind kalte und feuchte Zeichen/ oder an einem Tage/ wann der Mond im Zwilling/ Waage und Wassermann ist/ welches warme und feuchte Zeichen sind/ in den Stunden Jovis, Veneris und Saturni.

Doch soll man hierinn mercken/ wann etwas in der Waag gesäet wird/ so müssen solche Zeichen/ darinn der Mond laufft/ die warm und feuchter Natur sind/ darzu genommen werden/ als da ist Zwilling/ Waag/ und Wassermann/ und die Stunden Jovis und Veneris. Was aber im Scorpion gesäet wird/ darzu müssen die Zeichen/ darinn der Mond laufft/ so kalt und feuchter Natur sind/ genommen werden/ als Krebs/ Scorpion und Fische. Doch kan mans auch umbkehren/ und die Zeichen/ so zur Waag gebraucht werden/ zum Scorpion gebrauchen/ welches wol keinen Schaden bringet.

Haber- Wicken- Hanff- Linsen- Rettich- Kab-saamen/ Petersill/ so zwar gleicher Complexion mit dem Korn/ doch aber Sommer-Früchte seynd/ diese müssen wenn die Sonn im Widder und Stier gehet als vom 1. April biß 21. Maji/ und wann die Plejades aufgehen/ gesäet werden. Doch soll man sehen/ daß solche Saat geschehe auf einen Tag/ wann der Mond im Scorpion/ Krebs und Fischen ist/ in der Stunde Jovis, Veneris und Saturni, im letzten Viertel/ und nur zwey oder drey Tag hernach.

Darbey abermal zu mercken/ was gesäet wird/ wann die Sonn im Stier gehet/ soll man bey dieser Saat ein Tag nehmen/ wann der Mond im Zwilling/ Waag und Wassermann ist/ in den Stunden Jovis, Veneris und Saturni, im ersten Viertel.

Dieses ist alles zu verstehen von warm und truckenen Aeckern/ welche in feuchten Zeichen/ wann der Mond im Zwilling/ Waag und Wassermann gehet/ sollen gebrachet/ gerühret/ und zur Saat gepflüget werden. Da aber ein Acker/ von Natur warm und feuchter Natur ist/ und derselbe auch mit warm und feuchtem Mist gedünget wird/ so wird der Acker desto kräfftiger/ und trägt die Winter-Früchte/ so seiner Complexion sind/ desto lieber/ als nemlich/ Weitzen/ Dünckel/ Rübesamen/ Heydekorn/ Zwiebel: Und diese müssen gesäet werden/ wann die Sonn in der Waag gehet/ und der Mond im Zwilling/ Waag nnd Wassermann ist/ in den Stunden Jovis und Veneris.

Will man Winter-Gerste auf einen kalten truckenen Acker säen/ so muß man solchen in einem warm und feuchten Zeichen brachen/ rühren und zur Saat pflügen. Solche Felder sollen auch mit Teichschlam und fettem Rind-Mist hernach gedünget und zugerichtet werden/ so nehmen sie ein warm und feuchte Art an sich. Alsdann kan man Winter-Gersten/ wann die Sonn in der Waag gehet/ und der Mond im ersten Viertel/ in den Zeichen der Zwilling/ Waag und Wassermanns ist/ in den Stunden Jovis und Veneris, darauf säen.

Die Sommer-Früchte aber/ als Erbsen/ Hirse ꝛc. so auch kalt und truckener Natur sind/ die müssen gesäet werden/ wann die Sonn in Zwilling/ im letzten Monds-Viertel/ wann der Mond im Zwilling/ Waage/ Wassermann/ Krebs/ Scorpion und Fischen ist/ in der Stunden Jovis, Veneris und Saturni. Und dieses ist von kalten und truckenen Aeckern zu verstehen.

Die kalten und feuchten Aecker sollen mit Roß-Mist/ kleinem Sand/ Mergel/ Seegspän vermischet/ und gepflüget werden/ solches machet den Acker mürb und gail. Solche Felder aber müssen in warmen und trockenen Zeichen/ als im Löwen/ Schützen und Widder gebrachet/ gerühret und zur Saat zugerichtet werden/ so wird mit Gottes Seegen alles wol wachsen/ und gerathen.

Was aber den Sonnenlauff belanget/ findet man selbigen zwar in allen Calendern; weilen aber sehr viel Leute solches nicht verstehen/ als will ich solchen dem Leser zum besten in nachfolgendem Täfelein vor Augen stellen/ aufdaß er wisse/ wenn/ und wie lang die Sonn durchs gantze Jahr/ in einem oder andern Zeichen gehet.

Nach dem Neuen Calender.

Vom 20. Martii biß 20. April/ gehet die Sonn im Widder.
Vom 21. April biß 20 Maji/ gehet ſie im Stier.
Vom 21. Maji biß 20. Juni/ gehet ſie im Zwilling.
Vom 21. Juni biß 21. Juli/ gehet ſie im Krebs.
Vom 22. Julii biß 21. Auguſti/ gehet ſie im Löwen.
Vom 22. Auguſti biß 21. Septemb. gehet ſie in der Jungfrau.
Vom 22. Septemb. biß 21. Octob. gehet ſie in der Waag.
Vom 22. October biß 21. Novemb. gehet ſie im Scorpion.
Vom 22. Novemb. biß 21. Decemb. gehet ſie im Schützen.
Vom 22. Decemb. biß 19. Januarii/ gehet ſie im Steinbock.
Vom 20. Januarii biß 19. Februar. gehet ſie im Waſſermann.
Vom 20. Februarii biß 20. Martii/ gehet ſie in den Fiſchen.

Aus dieſem iſt abzunehmen/ daß die Sonn allzeit ohngefähr 30. Tage ſich in einem jeden Zeichen aufhaltet: Fallen nun auch andere Planeten mit ein/ ſo wird ihre Krafft und Würckung geſtärcket und geſchwächet/ nach eines jeden Art und Natur.

Den Monds-Lauff auch betreffend/ ſo laufft ſelbiger bey nahe in 29. Tagen durch alle 12. Zeichen/ wie die Sonne in einem gantzen Jahr/ und hält ſich faſt bey nahe 2. und ein halben Tag in einem jeden Zeichen auf/ welches in allen Calendern leicht kan geſehen werden. Die Urſach aber ſeines ſo ſchnellen Lauffs iſt/ weil er nahe bey der Erden/ und einen kleinen Circul umb die Welt zu wanderen hat.

Das VII. Capitel.

Vom Lein/ Hanff/ Heydekorn/ Linſen/ Hirß/ Reiß/ und wann ſolches Geſäm zu ſäen.

WEr guten Flachs bekommen will/ der muß ein gut niedrig Land darzu erwehlen/ welches auch Weitzen und Gerſten zu tragen pfleget. Dieſes Feld muß vorm Winter mit gutem Rind- oder Schaaff-Miſt gedünget/ und wol umbgearbeitet werden: Obwolen auch etliche ſolches erſt im Frühling zu thun pflegen. Wann nun ſolches geſchehen/ und der Acker umb Mariæ Verkündigung/ oder kurtz vor Oſtern im alten Mond zur Saat gepflüget und zugerichtet worden/ ſo ſäet man bald den Lein-Saamen bey hellen truckenen Wetter Vormittag. Er muß aber wol dick/ und nach Art zu reden/ drey würffig geſäet/ und als dann über Läng und Quer wol geeget werden. Und dieſer Flachs gerathet gemeiniglich am beſten.

Andere aber ſäen den Lein in Kraut- und Rüben- oder Hanff-Aecker/ verſtehe/ wo das vorige Jahr der Acker gedünget worden/ ſo darff man ihn alsdann zum Flachs nicht düngen/ ſondern iſt fett genug/ ſo wird auch das Feld vom Hanff fein mürbe und ſauber. Der Lein-Saamen ſoll allzeit im alten Mond geſäet werden/ wem man viel Lein-Knotten und Saamen zu bekommen verlanget. Dieſer Saamen verdirbt nicht bald/ und mag noch wohl geſäet werden/ wann er ſchon 2. oder 3. biß 4. Jahr alt iſt/ er gehet doch noch auf.

Hanff/ wird zugleich mit der Gerſten vor S. Urbani, im Abnehmen des Monden/ oder nach dem Vollmond geſäet: So muß auch der Acker wol/ und auf die Weiß/ wie zur Gerſten zu bereitet werden. Der Hanff ſoll fein dick geſäet ſeyn/ daß er ſchön klein Geſpünſt träget; der dünn geſäete aber wächſet groß/ wird grob/ und bringet viel Körner.

Heyde-Korn oder Buch-Weitz will eben wol noch einen guten Acker haben/ wird umb Philippi Jacobi im abnehmenden Mond geſäet/ im letzten Viertel.

Linſen und Wicken wollen einen truckenen Acker haben/ man ſäet ſie nur auf die ſchlechte Brach wie Erbſen/ ackert ſie mit unter/ und eget ſie. Die Saat aber geſchicht im letzten Viertel des Mondens.

Hirſe und Reiß/ will einen zimlichen guten Acker haben/ wird gemeiniglich in die Felder geſäet/ wo zuvor der Flachs geſtanden: Muß auch im abnehmenden Mond/ und wol dünne geſäet werden/ dann es breitet ſich ſehr aus. Gemeiniglich aber ſäet mans im Majo nach dem Vollmond umb den Sonntag Cantate.

Erbſen/ werden gemeiniglich in einem mittelmäſſigen Acker oder Brach-Feld/ nach dem

Voll-

Vollmond gesäet. Etliche halten darfür / man soll sie noch im Mertzen / so es anders wegen Kälte (dann sie auch leicht erfrieren) seyn kan / säen / dann sie gerathen also sehr wol.

Das VIII. Capitel.

Vom Wies-Wachs.

DEn so nutzlich und nothwendig als ein Haus-Wirth die Acker-Felder brauchet / also hat er auch den Wies-Wachs vonnöthen / auf daß er vor das Vieh Fütterung habe. Es ist aber ein grosser Unterschied zwischen dem Graß und Heu: Etliches / so auf sumpffichten und brüchigen Orten wächst / ist grob und schilfficht / so das Viehe ungern frisset. Etliches aber ist lieblich / klein und wolriechend / welches das Viehe gern zu fressen pfleget / und dessen soll sich auch ein Haus-Wirth wo möglich befleissen / sonderlich da viel Klee darunter wächset / dann er dienet dem Viehe wol zur Milch.

Die beste Wiesen aber seynd / welche man im Sommer zweymal abmähen kan. Das erste so von den Wiesen abgehauen wird / nennet man Heu / und dieses ist gut für die Pferd. Das ander nennet man Grummet / das dienet für das ander Viehe / und pflegt mans ihme sonderlich erst nach Weyhnachten oder in der Fasten zu geben / daß man das Vieh vollends aus dem Winter bringet. Den Pferden gibt man nicht gern Grummet / dann sie werden matt davon / und schwitzen gar starck im Ziehen.

Die Wiesen sollen auch wol verwahret / und bezäunet werden / daß das Viehe das Gras / so geheget werden soll / nicht abfresse. Sonderlich ist auch Acht zu haben / daß man sie zu rechter Zeit wässere / wann anders Gelegenheit darzu ist / und dieses pfleget man zu thun / wann das Bircken-Laub beginnet auszuschlagen: Das Wasser aber / so vor der Zeit darauf geführet wird / macht die Wiesen unfruchtbar. Darumb soll man vor Winters das Wasser abschlagen / daß es nicht auf die Matten komme. Sind aber die Wiesen zu mosicht / so kan man frisch Wasser über Winter darauf leiten / oder Säu-Mist / Gerber-Mist / Kohlen-Gestäube oder Aschen darauf streuen / dann dardurch wird das Mos vertrieben / die Wiesen fruchtbar gemacht / daß ein gutes Gras darauf wachset. Andere pflegen auch Schaaf-Pferch auf die Wiesen zu thun / davon solche sehr fruchtbar werden.

So man von den Wiesen Grummet haben will / so muß man solche vor Jacobi mähen und abraumen / sonst wird aus dem Grummet nichts.

Daß die Wiesen viel Graß tragen / ist nichts bessers / als daß man sie mit Tauben-Mist / dürrem Erdreich oder Staub / der auf der Strassen zusammen geführet / und mit Mist vermenget ist / bestreue; solches macht das Gras wachsen / und nutzet mehr dann all andere Düngen.

Man kan auch Seiffen-Sieder Aschen auf die Wiesen führen / und sie damit düngen / das beisset das Mos weg / und machet / daß fein junges Gras wachset.

Die Maulwürff und Scheer-Mäus seynd mit ihrem Aufwerffen und Graben den Wiesen sehr schädlich / darumb soll ein Haus-Wirth solche Hauffen allzeit wieder von einander reissen lassen. Man kan auch solchen Thieren mit einer Schauffel oder breiten Hacken Morgens frühe aufpassen / und in wehrendem Aufwerffen heraus rücken und tödten; doch solleſt du dich stellen / daß die Lufft vom Maulwurff gegen dir wehet / sonsten mercket er dich. Andere pflegen sie auch mit gewissen Fallen wegzufangen.

Mercke auch / so es möglich ist / daß das Gras nach dem Neumond gehauen wird / so tragen die Wiesen desto mehr Grummet.

Das Heu für das Zug-Viehe soll man lassen reiffer werden / als das für das Melck-Viehe: Dann das Zug-Viehe wird stärcker von alten Heu / und das Melck-Vieh gibt mehr Milch vom jungen Heu.

Endlich muß man so viel möglich in acht nehmen / daß man das Heu gnug dörre / und trucken auf den Heu-Boden oder unter den Schupfen bringe / dann sonsten wird es stinckend und faulet / daß es hernach das Vieh nicht geniessen kan.

✠

Das

Das IX. Capitel.

Vom Hopffen-Garten.

ES ist ein sehr edeles und nutzlich Ding umb einen Hopffen-Garten bey einer Haushaltung / dann man den Hopffen nicht allein selber zum Bier-Bräuen nöthig brauchet / sondern auch ein gutes Geld daraus lösen kan / wann man dessen viel zu verkauffen hat. Darumb ist einem jeden Haus-Vatter zu rathen / so er anders Gelegenheit darzu hat / daß er sich einen Hopffen-Garten zulege / und wer recht damit umbgehen kan / der mag gar leicht durch Gottes Gnad und Seegen zur Nahrung gelangen: Dann Hopffen-Handel ist kein übler Handel.

Es will aber der Hopffen ein guten luckeren / und tieffen / geilen Boden haben / denn er wächst und wurtzelt sehr tieff in die Erden. Daher wann man will ein Hopffen-Garten anlegen / so muß man erstlich das Rasen- oder Wasen-Feld im August-Monat umb Jacobi mit Hacken oder Pflügen wol umbreissen / zu einem mürben Acker machen / und wol düngen. Wann solches geschehen / so machet man Reyhen-Weiß runde Gruben / anderthalb oder zwey Ellen weit von ein ander / und beschüttet solche dick mit geiler lückeren Erden. Alsdann muß man sich bey Leuten erkundigen / welche gute trägtige Hopffen-Stöcke haben / und so bald man im Frühling in die Erden kommen kan / soll man zu denselbigen Stöcken / ehe sie auswachsen / rings herumb räumen / die Wurtzeln oder Keimen / so vom Stock in die Erden gewachsen / ringsumbher vom Stock abschneiden / und mit einer Hauen aus der Erden unverletzt gewinnen / und dieselben in Stücke / etwan einer Spannen lang von einander schneiden. Von diesen Keimen oder Stücklein nimm fünff oder sieben in die Hand / (etliche bindens auch zusammen / daß man leichter damit umbgehen kan) setze sie aufgericht in die Gruben / wie man pfleget den Flachs zu stauchen / doch also / daß die Keimen oder das öbere Theil in die Höhe stehet; darnach beschütte alsbald solche Schößling oder Rancken mit der luckeren Erde / so aus der Gruben genommen und mit Dunge vermischet worden / daß es über und über bedecket sey / und stecke ein Stecken darzu / daß man sehen kan / wo der Hopffen-Stock stehet. Man nimmt aber darumb etliche Schößling zusammen / wann ein oder ander ausbliebe / daß doch die andern bekleiben / dann es ist genug wann nur eins oder zwey an einem Stock ausschlagen. Dieses pfleget man ins gemein umb die Chartwochen / wann der Mond im Abnehmen oder im letzten Viertel ist / vorzunehmen und zu pflantzen / in den Zeichen des Stiers / Jungfrau und Wassermann.

Diese Hopffen-Rancken nun wachsen das erste Jahr etwan einer Ellen- oder Manns-hoch / nachdem der Boden gut ist / und tragen erst aufs andere Jahr. Das nachfolgende oder andere Jahr / so bald man in die Erden kommen kan / muß man umb einen jeden Stock rings umbher den Stock beschneiden / damit er nicht zu weit in die Wurtzel wachse / sondern über sich treibe. Will man aber grosse Stöck haben / so läst man den Circkel umb die Stöck desto grösser / und schüttet die Gruben wiederumb mit guter gedüngter Erden voll an / nach Erforderung und Nothdurfft des Bodens / und häuffet solche umb den Stock ein wenig auf. Wann die Stöck nun solchermassen beschnitten und gereiniget sind / kan man bald hernach die Stöcke stänglen / und zwar also: Man nimmt einen Pflock oder eisenen Grab-Stückel / und macht damit neben dem Hopffen-Stock ein Loch in die Erden / spitzet zuvor die Hopffen-Stangen / und stecket solche wol vest in das Loch hinein / und verstampffet die Stange wol umbher mit einem Kolben / daß sie der Wind nicht umbwerffen kan. Man kan zwey / drey / vier oder mehr Stangen neben einen Stock stecken / nachdem der Stock groß oder starck ist: So müssen auch die Stangen oben etwas von ein ander stehen / damit die Sonne zu dem Hopffen hinein scheinen mag. Ferner soll man die Reben / wann sie ohngefehr Ellen lang erwachsen / an die Stangen weisen oder hefften / daß sie sich nicht in einander verwicklen / welches auseinander Richten / ohne Zerbrechung der Reben hernacher nicht geschehen mag. Auch soll man Acht haben / wann die Schößling oder Reben noch klein und kurtz sind / daß man die stärcksten erwehle / und an die Stangen leite / und hingegen die kleinen / schlechten / wann sie übrig oder deren zu viel wären / hinweg schneide. Im übrigen windet er sich alsdann selbst umb die Stangen / und steigt immer höher hinauf. Wann er nun zu halben Stangen gewachsen / pfleget man ihn abermal mit eingeweichtem Stroh anzuhefften / damit die Gipffel nicht in einander wachsen und sich verwirren / zu solchem Anbinden gebrauchet man eine dreyfüssige Leiter / welche man von einem Stock zum andern tragen / darauf steigen / und anbinden kan.

Es muß auch der Hopffen gejätet oder zu gewisser Zeit gehacket / und vom Unkraut gesäubert werden / damit es den Hopffen nicht dämpffe / und demselben nicht die Krafft entziehe.

Umb Jacobi pfleget der Hopffen zu blühen / das heisset man geschöpfft / dann da gewinnet er kleine Knöpfflein / aus welchem man bey nahe erkennen kan / ob dasselbe Jahr viel oder wenig Hopffen werden wird.

Also läst man nun den Hopffen stehen / biß etwan umb Egidii / daß er zeitig wird / welches man am besten an dem starcken Geruch erkennen kan. Doch muß man ihn abnehmen / ehe sich die Blätter am Häuptlein wegen übermässigen Hitze aufthun / und der beste Saamen und Meel heraus falle.

Wann man den Hopffen abnimmt / schneidet man bey trockenem Wetter die Rancken oder Reben etwan einer Ellen hoch über der Erden vom Stock ab / zeucht hernach die Stange samt dem Hopffen aus der Erden / und windet den Hopffen / so weit er Häupter trägt / von der Stangen ab / und wirfft den über einen Hauffen / da er dann im Wagen oder Körben hinein gebracht wird.

Nachdem nun der Hopffen auf die Tenne oder Boden gebracht / soll man denselben bald abpflücken lassen / und je weniger man denselben rühret oder streifft / je besser es ist; man kan die Rancken Stückweis zerschneiden / und einem jeden Pflücker ein Hauffen fürlegen. Wann er nun abgepflückt ist / so schüttet man ihn auf einen lüfftigen Boden / nicht gar zu dick / daß ihn die Lufft vollends trucknet / und er nicht auf einander dämpfficht oder schimmlicht werde. So er nun ausgetrocknet / thut man ihn fein gemach über einen Hauffen / bedecket ihn mit Tüchern oder Teppichen / daß er nicht verreucht und seine Krafft verlieret. Man kan ihn auch in einem Faß auf den Boden stellen / und mit Brettern zudecken.

Es ist auch nöthig / daß man Acht habe / damit das gelbe Meel und die Körner nicht davon kommen / dann solche seynd kräfftiger als die Blätter.

Endlich im Herbst / nachdem der Hopffen abgenommen / hacket man das Hopffen-Feld umb / decket die Stöcke mit Erden zu / und läst ihn also über Winter liegen: Ist es aber nöthig / so muß man das Feld mit Rind- oder Schwein-Mist düngen / und solchen Mist fein mit der Erden vermischen / umb den Stock herumb legen / und den Stock damit bedecken.

Das Andere Buch.

Von bewehrter Bierbrau-Kunst.

SO hat GOtt der Allmächtige durch sein unendlich wunderbarliche unaussprechliche Weisheit / und Göttliche Providentz in allen seinen Creaturen und Geschöpffen / im Himmel und auf Erden an Menschen und Viehe / und alles was Er erschaffen / ein grossen Unterschied / seine Allmächtige Hand / daraus zu erkennen / gemacht / und unter allen in ein Specie, die andere / an Grösse / Schönheit / Stärcke / Macht und Gewalt / übertrifft / und also eine besser und vortrefflicher / als die andere ist / dahero auch die Heilige Göttliche Schrifft / uns den grossen Unterschied der Engel im Himmel / welche der Heilige Apostel Paulus Colloss. am 1. Thronen und Herrschafften und die Propheten / etliche Cherubim und Seraphim andeuten / auch aus dem Augenschein am gantzen Firmament des Himmels / an Sonn / Mond und Sternen / daß immer ein Stern grösser / heller und klärer / als der andere leuchtet / ein groß Ungleichheit zu vernehmen / auch der groß Unterscheid der Menschen / daß nicht allein ihr Gestalt / wann gleich viel tausend Menschen auf einmal beysammen seynd / daß immer einer anderster als der ander stehet und gestaltet ist / sondern auch an der Stärcke / Grösse / Schönheit / Herrlichkeit / Reichthum / Macht und Ehren / einer den anderu übertrifft / zugeschweigen der unvernünfftigen Thier / als auf den gantzen Erdboden / samt und sonders / die Fisch im Meer und Wassern / mit einer grossen Ungleichheit allenthalben zu befinden / und ferner auch die Göttliche Allmacht / alle Länder in der gantzen Welt / ein jedes mit seinen sonderlichen Gaben / Heiligkeit und Reichthum / wie dann auch fast ein jeder Ort und Stadt mit sonderlicher Nutzbarkeit versehen und begabt / und wann also die drey Theil der Welt betrachtet / so hat Asia und derselben India die beste Würtz / Edelgestein / Sammet und Seiden. In Arabia das beste Gold; In Engelland das beste Zinn. Europa das best-warhafftigste Volck / allen Uberfluß am Wein / Korn / Wäldern / Weid / Woll und Wild. Italia das beste Baum-Oel und dergleichen / Ungerland / der Rhein-Strom und Francken / auch all diese Länder gegen Mittag den besten Wein / und die Länder gegen Mitternacht das beste Bier / daß also niemand über Mangel klagen kan.

Ebenermassen ist auch ein grosser Unterscheid unter den Bieren / dann obgleich allenthalben zu allen Bieren gleiche Materien / als Maltz / Hopff und Wasser genommen / so ist doch an manchem Ort das Bier besser / kräfftiger und stärcker / als am andern / daß GOtt der Allmächtige auch in diesem Stück an manchem Ort Ungleichheit beweisen thut. Dieweil dann nun in diesen Landen itziger Zeit kein Stadt / Fleck / oder Dorff / daß nicht ein Bier darinnen gebräuet / ja offt manche Stadt ihr meiste Nahrung davon hat; derowegen nicht unnöthig / daß jemand auch des Biers Nutzbarkeit / und Gelegenheit / weil aus demselben viel Gut- und Böses durch dessen Mißbrauch entstehet / und es manchen reich / manchen arm machet / beschreiben thut. Ob nun viel vornehm-gelehrte Leute / als sonderlich D. Andr. Mathiolius von Senna / D. Jean Placotonius, Herr Heinrich Knaustius / Levinus, D. Barthol. Hübmerus, M. Jean Collerus, M. Jean v. Panonia, Andres Helmreich / und etliche andere vom Bier geschrieben / so seynd doch dieselbige zum Theil etwas weitläufftigers / und haben

auch etlich andere Ursachen darneben mit tractirt / können auch wol nicht alle von einem jeden gekaufft und gelesen werden; derowegen ich diesen kurtzen Tractat, zum Theil aus deroselben Büchern/ und zum Theil aus eigner Erfahrung / dann ich über die dreyssig Jahr / da ich etlichen von Adel gedienet / mit Bier umbgangen/zusammen gebracht.

Bewehrte Bierbrau-Kunst.

Das I. Capitel.

Was Bier für ein Getranck / woher dieselben ihren Ursprung/was auch sein Unterschied und Schaden / wann man nicht recht darmit umbgangen sey.

ANfänglich ist zu melden / daß ich diesen kurtzen Tractat nicht darumb geschrieben habe / daß ein jeglicher in Specie hierinnen Bier zu bräuen lernen wolte / dann weil ein jeder Ort seinen Brau-Meister hat / wird also ein jeglicher auch seine Bier / ohne mein sonderbares Vorschreiben wol zu verfertigen wissen / und meines Berichts hierinnen gar nicht bedörffen.

Aber was demnach für allerhand nutzliche Aufmerckung / darneben in den Maltzungen / im Bräuung / Haltungen und nießlichen Gebrauch / Krafft und Würckung des Biers ein Haus-Wirth zu seinem sonderbarem Nutzen wol zu observiren / und in Acht zu nehmen hat / wird meines Verhoffens ihme diß Tractätlein sonder Zweiffel wol nutzlich und ersprießlich seyn.

Derowegen ich nun also denjenigen / so dieses guten nutzlichen und nothwendigen Bier-Kernen / zu wissen begehren / und bedörffen / hiemit zu dienen/und zu willfahren gemeint.

Es gehören aber zu Verfertigung eines rechtschaffnen guten Biers fünff wesentliche Stück / als nemlich 1. Ein guter Hopffen / so rechtschaffen seyn soll. 2. Ein gut Maltz / wie sichs gebühret. 3. Gut Wasser und dessen nicht zu viel. 4. Gut Himmel und Lufft. 5. Ein guter Bräu-Meister / und der an ihme nichts erwinden läst / und was zu Verfertigung eines guten Biers gehöret.

An welchem Ort dann eines oder das ander mangelt / daselbst kan gewiß kein ausbündig rechtschaffen gut Bier gebrauet werden; Dahero so mancher Ort / so manch Bier und Unterschied dessen erfolgen thut; darumb man zu Naumburg nicht Torgisch: Und wiederumb zu Torgau nicht Naumburgisch Bier / nicht allein Ratione loci, sondern auch Ratione des Lufft und des Wassers / weil ein jedes seinen Unterschied / hat bräuen können.

Und ist nun demnach das Bier ein sehr alter Getranck / aus Geträidt so zu Maltz gemacht und Hopffen im Wasser gekocht / zur Nahrung und Aufenthalt des Menschlichem Leibs / so erstlich die Egypter erfunden haben sollen / und also vor Zeiten / auch bey vielen Völckern im Gebrauch gewesen / ehe man den Wein allda gehabt / und gepflantzet hat / sonderlich aber in diesen Landen; Demnach nach Ausweisung der Historien / so seynd erst bey Käyser Domitiani Zeiten / welcher nach Christi Geburt 82. zum Regiment kommen / Wein-Stöck in Teutschland am Rhein-Strom gepflantzet / daß also das Bier lange Zeit bey unsern Vorfahren den Teutschen des Weins statt ersetzt / auch von etlichen Vinum Hordeaceum, Gersten-Wein genennt worden.

Es ist aber das Bier-Bräuen ein herrliche Kunst und ein subtiles Inventum mitten aus dem Kern der Philosophien gezogen / derohalben auch recht damit umbzugehen ist / und sein will: Und so man damit recht umbgegangen / läst sichs alsobalden zur Stund spüren und mercken an dem Geschmack des Biers / dann es geräth darvon nicht wol / und sonderlich wenn das Maltz so sehr gedörret / oder im Dörren verbrennt wäre / so bekommt das Bier ein feuer-rothe Farb / und ein unartigen Nachschmack / von dem Brande und Versängerung / auch thun solche Getranck dem Hirn schaden / und steigt einem leichtlich in Kopff / ist auch sonst in viel Wege in des Menschen Leibe ungesund.

Etliche Bier auch die von Gersten Maltz gebraut werden / da man sonsten in andere Weg nicht recht umbgangen ist / haben die Art an ihnen / daß sie einem für das Hertz liegen / nicht gern herunter wollen / machen ein aufgeblasenen

Leib

Leib / und das Grimmen im Bauch / es hilfft auch sonderlich zu solcher jetzt angezogenen Beschwerung sehr / wann etliche geitzige Leute das Bier im Keller mit Wasser fälschen.

Die Bier / so von wegen einer dicken und feurigen Röthe dunckel seyn / und hart gepicht / thun dem Haupt wehe / oder der Brust schaden von wegen der scharff-aufsteigenden Dünste.

Die Bier so dick seynd / dringen langsam durch / liegen einem vor dem Hertzen / und machen enge vor die Brust / blehen auf den Leib durch reuttende Winde / seynd den Nieren und Blasen schädlich / verursachen Beschwerung des Urins.

Und die Bier / welche / wegen an Mangel Holtzes nicht wol am Hopffen gekocht / oder wegen harter Kälte nicht zu Genügen vergohren / oder zu frühe gefasset / solche Bier werden selten klar.

Die sauren Bier versehren die Nieren und Senn-Adern / thun dem Nabel Leids / machen auch böse Feuchtigkeiten in des Menschen Leibe.

Die bitteren Bier nehmen weg und heben auf die Verstopffung / erregen den Urin / und erläuttern auch bißweilen den Bauch. Die leicht und dünne Bier seynd kalt und feuchter Natur.

Die starcken Bier seynd heisser Natur doch nicht so sehr / und geben die starcken Bier mehrer Nutrimentes / Fleisch und Blut / dann die geringen / leichten und dünnen Bier thun / was dann ferners eines guten Biers Natur und Eigenschafft sey / wird im zehenden Capitel gemeldet werden.

Das II. Capitel.

Wie und welcher Gestalt man allerhand Maltz zum Bier / sonderlich so in diesen Landen üblich und gebräuchlich / machen soll.

WEr gute Bier brauen will / der muß das allerbeste Geträid / das wol reiff ist worden / fein volle dicke Körner hat / und auf gutem Land gewachsen ist / auch recht dörre gemacht / und trucken eingebracht worden / nehmen / dann wann einer neue Gersten flugs / so nicht recht ausgedörret / brauen wolte / derselbe wird es nicht gut treffen / dahero kommts / daß offt von der neuen Gersten so viel / wann man sie stracks von Tennen hineinschütt / und nicht erst auf den Boden abdorrt / oder recht dürre macht (derowegen man sie im Wachsen nicht recht fortbringen kan) die Bier verderben.

Und da man nun die Gersten erstlich in der Böting / soll man Wasser / daß es zimlich hoch / sonderlich wann es kalt ist / damit sie am Böting nicht anfrieren / übergiessen / und ob es warm / so wässert sie in zwey oder dritthalb Tägen / wann es aber kalt in drey oder vierdthalb Tägen / die altjährige Gersten / weil dieselbe lang gelegen und also sehr dörre worden / muß vier Tag im Wasser stehen.

Schofflünger Gersten thut ein Nacht eher als die andere weichen / man muß sie auch nicht zu lang wachsen lassen.

Winter-Gersten muß man auch nicht so lang als die andere wachsen lassen / und von der Böting wol abschelen / kurtz lassen wachsen / fleissig mit dem Umbdrehen warten / und etwas hart dörren.

Wäitzen darff man auch nicht über zwey Nacht / oder einen Tag und eine Nacht im Wasser stehen / auch nicht lang wachsen lassen. Er bräuet sich noch eines so hoch als die Gersten.

Es ist aber das brandigte Korn zum Maltz besser als das andere / alldieweil es etwas vollkommne Körner hat / soll auch hart gedörret / und wann man solch Maltz will mahlen / zuvor genetzt werden.

Man darff auch den Wäitzen / nicht so dick wie die Gersten / an die Scheiben setzen.

Es soll auch der Wäitzen vom Felde fein vollkommen an Körnern / wol dörr / recht reif / nicht feucht und naß einkommen seyn.

Habern weicht in einen Tag und Nacht / auf den muß man besondere Achtung geben / daß er nicht warm wächst / wann er warm will werden / so muß man ihn immer / damit er nicht lang wächst / durch einander beitzen.

Auch nicht zu dick an die Scheube setzen / und nach dem Wachsen soll er bald auf die Dörr gebracht / und hart gedörrt / aber vor dem Mahlen nicht netzen.

Man vermercket aber an allen itzo angezogenen Getränck genugsam Wässerung daraus / so man mit den zwey Daumen die Körner etwas biegen oder brechen kan.

Es soll auch die genugsam wäsern / dann sonst kan man sie im Wachsen / alldieweil sie sehr drucken / nicht aufhalten.

Wann man die Gersten oder Wäitzen nach gnugsamer Wässerung / letzlich von der Böting wol abschelt / so wird diß Bier nicht sauer.

Da auch die Gersten auf den Böting gegoren hätte / und dieselbe ohne Mittel zu den bräuen gebraucht / so wird kein Bier über acht Tag alt / daß es nicht verderbe.

Solchem aber vorzukommen / soll man das Wasser vom Böting abziehen / und frisch darauf schlagen / ein Stund oder zwey darüber stehen lassen / so zieht sich der unreine damals überkommne Dunst heraus / und ist die Gefahr hinweg.

Gefügte sichs aber / daß zur Zeit der Maltzungen sich gar grosse Kält verursacht / da man gleichwol auch über den Böting-Bretter / oder dieses mit Erbis-Stroh wol bedecken / so soll man die Gersten bald nach genugsamer Wässerung aus der Boting damit sie nicht anfriere / wann ihr das Wasser entzogen / schaffen auf einen runden Hauffen / so hoch man kan an einen Ort da es nicht zu kalt ist / schütten / mit groben Tüchern und Erbis-Stroh wol zu decken / ein ein oder drey Tag also liegen lassen / und hernacher an die Scheuben / jedoch etwas höher / als im Herbst / oder Frühling setzen / und ihrer wie sichs gebühret / fleissig warten / pflegen / und auch jederzeit / es sey wanns wolle / daß die oberste Gersten / so an der Scheuben liegt / allezeit hinunter gewendt / oder gebrochen werde / damit sie im Wachsen auch hernach kommen kan.

Wäre aber die Gersten an der Böting angefrohren / so soll man sie mit siedend Wasser auftauen / und wie gemeldet / zurecht setzen.

Die auf dem Felde etwas ausgewachsene Gersten / hat auch ihr sonderliche Art / den sie göhret in der Böting noch leichter / als die andere / und wann sie ja göhren thät / muß man sich vorgesetzten Unterricht verhalten / und von Böting mit frischem Wasser fein abschelen.

Wenn man aber solche Gersten weichen thut / so muß man auf die seben / die auf dem Felde nichts gewachsen hat / daß dieselbe genugsam weiche / dann die auf dem Felde gewachsen / weichet eher als die andere.

Solche Gersten muß man multzen im Herbst / wann es warm / und im Frühling auch warmen Tägen / so kan man besser mit ihr überein kommen / dasselbige Maltz muß man wenig härter dörren / und die Käume mit den Händen alle wohl abreiben / so kommt der böse Geschmack / was auf dem Felde ausgewachsen / hinweg.

Und so man solch Maltz will mahlen / soll man es ein Stund oder drey zuvor / da es sich nicht zum Staub mahlet / besprengen / alsdann gibt es gut Bier / und nicht zu viel Hefen

Wann auch etwan ein Maltz / aus Verwarlosung / wie offt geschicht / schimlich würde / muß man solches / wann es nur genugsam gewachsen hat / etwan auf einem Düllboden tragen / und lassen rechtschaffen dörr werden / und auf den Boden hin und her ein mahl oder zwey werffen lassen / säubern und fegen / wie man kan / so kommt der der Staub oder Schimmel heraus / so mag man as alsdann unter andern Maltz mengen / und wol bräuen / man darff derowegen für keiner Gefahr beförchten.

Wann ein Maltz Gras-käumicht wäre worden.

So menge man unter den Gebräu-Maltz so etwan anderthalb Erfurtische Malter hat / ein gut halb Weinmarischen Scheffel Hopffen / und und laß denselben mitmahlen / also mit herunter lauffen / so nimmt der Hopffen den Grasskäumichten Geschmack an sich / und kan derselbe nicht ins Bier kommen.

Wann einer für sein Haus ein sonderlich gantz Bräu / welches dem Ort nichts verschlägt / es sey wo es wolle / gut Bier / daß es andere Leut wol für ein freimbdes Bier trincken / bräuen will.

So nehm er sechs Theil Gersten / zwey Theil Habern / ein Theil Wäitzen / multz jedes absonderlich / wie oben gemeldt / und gemahlen werde / bräue ab zusammen in Gottes Namen / es wird ob GOtt will! wol ein gut Bier werden.

Wer Weihigte Gersten hat / der nehme sie auch mit darunter / so hält es den Gäscht fein.

Man soll auch alles Maltz nicht zu klein lassen mahlen / dann sonst gehet die Würtz nicht gern durch.

Wer ein Wäitzen-Bier will brauen.

Der nehme zwey Theil Gersten / ein Theil Wäitzen / jedes Maltz besonder / und ist obige Weis gemultzet / gieb ihm auch ein guten Hopffen / und koch es zurecht. Allein die Wäitzen-Bier halten sich im Sommer nicht so wol als im Winter.

✠

: (o) :

Das III. Capitel.

Was im Bräu-Haus für Aufmerckung zu haben / und wie also daselbsten mit dem Bräuen/ Bier-Fassen und dergleichen soll umbgangen werden.

WEil ein jeder Ort sein sonderlichen Bräu-Zeug gebraucht / Gewonheit und Gelegenheit / wie viel man allda brauet / auch sein sonderlich Wasser hat / weiß ein jeder also / wie viel er Hopffen/ Maltz / Wasser und dergleichen bedürfftig/selbst am besten / und wann ich ihme auch lang wolte sagen / welches das beste Wasser zum Bräuen wäre / so würde er doch (wann ers an seinen Ort nicht hat) dahin nicht fahren und es weit herholen / sondern es muß sich ein jeder durch Göttlichen Seegen seines Orts / Wassers / was für Bier daraus gebräuet wird / begnügen lassen / aber gleichwol hat ein jeder Bräu-Meister gern sein sonderlichen Kopff und Art / dann wie ich gesehen / so haben etliche das Maltz / so bald es aus der Mühlen kommt / in die Boting geschütt/ und die aufgesottene Pfannen mit Wasser darauf geschlagen. Andere haben es also gemeinet/ daß wann die erste oder andere Pfann des ausgesottenen Wassers ausgeschlagen worden / so hat man das Maltz oben aufs gesotten Wasser geschütt / welches dann auch / wie ichs erfahren / viel besser ist / dann das Maltz legt sich sonsten unten zu hart in Bötingen an / daß mans im Umbrühren nicht wol überwältigen kan.

Darnach haben sie die andern Pfannen so viel vonnöthen / fort aufgesotten / auch darauf geschlagen und gemischet / und ist an den Menschen sehr viel gelegen / dann wann es nicht recht wol und mit Fleiß also ein zimliche Weil von etlichen Personen umbgerühret / und gemischet wird / kan sichs nicht recht ausbräuen / und bleibt alsdann zu viel Treber dessen Krafft.

Man soll auch die Meusch und den Hopffen nicht lassen anbrennen / auch nicht zu ring und zu wenig Holtz zum Bräuen nehmen.

Wilt du/ daß ein Bier nicht verderben soll / denn man findet bißweilen lose Leute die einem ein Buben-Stück thun.

So nimm nun Dosten / Hypoficon Hartenheim genannt/und Wederthau / oder Daurant / jedes ein Handvoll / leg solches auf die Steltz-Höltzer / unter das Stroh/so verdirbt kein Bier.

Oder wann du etwas merckest / daß dir jemand ein Schalckheit im Bräuhauß möchte gethan haben / so wasche anfänglich die Bötting-Böden mit Heu-Saamen fein rein und sauber/ und schlage sie wieder auf / so wirst du nechst Gott wol wieder guts Bier bräuen.

Wer ein Lager-Bier will bräuen / der muß ein paar Scheffel voll Hopffen mehr als sonst nehmen.

Es soll auch der Hopffen in Bier bräuen recht und lang genug gekocht / oder gesotten werden / doch nicht zu sehr / auch nicht zu wenig / darum muß man sehen/wie lang ein jeder Hopffen das Sieden leiden und ausstehen kan / daß er nicht zu rohe bleibe / und auch nicht mit obigem Sieden sein natürliche Krafft verliehre. Der August-Hopffen kocht auch eher als der ander.

Welches Jahr der Hopffen nicht wol reiff wird / pfleget man die Würtz desto ehe anzugiessen / aber solcher Gestalten soll man Achtung auf den Hopffen geben / und nicht allzu groß Feuer unter die Pfannen machen / damit es nicht antrifft und das Hopffen-Mehl mit der Würtze verbrenne.

Auch muß man fein säuberlich rühren / daß es nicht an die Pfannen pleüsche.

Wann er nun ein gute Weil gesotten / so soll man dessen wenig in ein Schüssel giessen. Ists Sach/daß er gnug gekocht hat / so werden kleine Brösichen / und in der Mitte eines einer Linsen groß / und da sich die kleinen neben dem halten / so ist der Hopffen gnug gekocht; Im Falls sichs aber nach itzo gesetzten Unterricht nicht also ereignet / so muß man den Hopffen noch ein wenig/daß es nicht pleusche / rühren.

Wenn man die Hopffen-Würtz sieden thut/ so laufft das Mehl in die Höhe / so soll man ein Wisch Stroh nehmen/und ein Gelten-Scheinen/ und auf dasselbige den Stückbötig wider schütten.

Damit das Mehl die Pfann nicht brainnreinige / also dann kocht der Hopffen desto eher/ und das Mehl laufft mit den Hopffen nicht an in der Pfannen / auch wird das Bier nicht trübe.

Wann das Gebräu zimlich groß ist/ so nimmt man ein halb Pfund gut Mertzen-Saltz in den Hopffen / wenn man ihm seyget / so kocht es desto eher und wird auch von selbsten das Bier gesund / dan das Saltz macht lauter.

Item / wann man ein Stück Hartz / oder ein Pfund gelb Pech in die Hopff-Seige / so das Bier angegossen wird / werffen / und damit sieden lasset / so bekommt solch Bier einen feinen hartzi-

hartzigen Geschmack / wird fein frisch / und macht truncken / es dienet aber nicht für die Kinder / oder die jenige so ein schwach Haupt haben.

Auch wann man solcher Gestalt ein Metzen Staub-Meel / welches von Habern das beste ist / mit in den Hopffen kocht / solch Bier machet auch truncken / und wird schmackhafftiger.

Wie aber der Hopffen soll gar gekocht werden / must du auch Achtung haben / wenn sich der Hopffen im Sieden setzet / und hat ein Bier-Farb / daß man sich in dem Hopffen / der in ein Schüssel gegossen / besehen kan / gleichwie in einem Spiegel / so hat er gnug gekocht / und alsdann sein rechte Krafft und Geschmack.

Dem Bier zu rechter Zeit Hopffen zu geben.

Wilt du gut Bier machen / so gieb dem Bier nicht zu heiß / auch nicht zu kalt / laß es sich in der Göhre nicht erbrechen / so fülle die Faß wann sie wol schaal worden / so balden die Bier nicht stumpff so sihe auch zu / daß du guten frischen Hopffen hast / dann mit losen Hopffen kan man Bier leichtlich verderben / da sichs aber zutrüge / daß etwan die Hefen sauer / oder unrein wären / und man sie nicht anders haben könnt / so soll man kalt Wasser darauf giessen / und umbrühren / so vergeht der böse Geschmack / darnach warm Bier aus der Böting und Staub-Meel durch einander in die Hefen gerührt / so werden sie gar gut.

Belangend aber das Bier-Fassen / so ist es besser / daß es eine Stund zu schnell / als zu spat / so es soll bald getruncken werden / geschehe aber / wann es lang soll liegen / so mag mans lassen wol fässig werden / alsdann hält sichs desto basser.

Wann das Bier / nachdem man ihm hatte Hopffen geben / zugedeckt ist / so wird es desto eher zum Fassen / man soll ihme aber ein Lufft-Loch lassen / daß es warm göhren thut / so wird es gesund und läutert sich fein aus und wird nicht trübe.

Man soll auch die Faß nicht alsobald voll füllen / auf daß sich die Hefen sencken / dann wann sich die Hefen oben an hangen / so wird das Bier nicht alt.

Das IV. Capitel.

So ein Bier in Böting nicht göhren / Item in den Fässern / und Kellern nicht aufstossen will / oder schaal worden wäre / wie man es damit machen / und vornehmen soll.

Es trägt sich öffters zu / daß man ein Bier Hefen giebt / und dasselbige gar kalt ist worden / auch über das die Hefen etwa nicht gar zu frisch ist / so will das Bier in Böting nicht gehen.

So nun solcher Gestalten also ein Bier nicht göhren will / so nimm ein neu-ungebrauchte Pflugschaar / mach es wol heiß / laß gemach in Böting sincken.

Oder nimm grosse Kieselstein / laß sie auch wol heiß werden / und thue dieselben in den Böting / decke das Bier-Faß zu und laß stehen / daß sichs wieder erwärme.

Oder geuß das Bier aus dem Böting / und reibe dessen Boden wol mit Dosten / und mach in der Bräu-Pfann theils Bier warm / und geuß alles zusammen in den Böting / so wirds wol wieder göhren.

Man kan auch wenig frische Hefen darein thun / es schadet ihm nichts / so ist man der Sachen desto gewisser.

Es hat auf eine Zeit meinem Juncker einen zu Kälbra / dem ich gedienet / ein Bier drey ganzer Tag / nach dem es Hefen bekommen / in Böting gestanden / und gar nicht göhren wollen / so habe ichs mit itzt erzehlten Stück fortbracht / daß es wol gegohren hat / hernach sehr gut Bier worden ist.

Wann ein Bier in den Fässern nicht aufstossen will / wie ihm zu helffen seye.

So ein Bier gegen dem Sommer lang liegen soll / und geschwind aufstossen.

Wenn man es aber je haben will / daß es bald aufstossen soll / sonderlich wann man bald davon trincken will / so nehme man nun selben Biers eins oder zwey Stübigen / und mache es warm in ein Kessel (doch daß es nicht siedet) und giesse es wieder hinein ins Faß / so stosts bald auf.

Oder nimm nur rein-gemahlen Maltz / thue es in ein rein Gefäß / gieß Bier darein / rühre es durch ein ander / gieß also ins Faß / so wirds bald aufstossen.

Oder thue das gemahlen Maltz in ein Tüchlein und hängs darein.

Oder nimm Bircken-Aschen / grün Hopffen / wenig Saltz / ein neu frisch in ein Schüssel gequer-

let

let Ey / Weitzen-Mehl / und gesotten Weitzen-Körner in ein Tüchlein ins Faß gehänget.

Oder nimm ein Stück von einem frischen Rettig / schneide das viereckigt / und häng es an ein Faden ins Faß / so stöst das Bier auf und wird gut.

Oder nimm gereiterten Aschen / wenig Saltz und frischen Hopfen durch ein ander geschlagen / solches ins Faß geschütt / und umgerührt.

Ist ein Bier schaal worden / so gieß ein Wasser-Kandel voll Würtz in ein Fässel / fülle Bier darauf / so wird es von Stund an aufstossen.

Hast du ein sauers Bier und will nicht aufstossen.

So nimm zu ein Nauenburg. Faß / Krafft-Mehl / Weitzen-Mehl / weissen Senff / Buchen-Aschen / jedes ein halb Pfund / und ein Handvoll Saltz / temperirs unter einander / thue es ins sauer Faß / so stössts frisch auf / will es aber je noch nicht aufstossen / so gieß heiß Pech ins Faß.

Oder nimm Haber mit dem Stroh / wann er in die gelb reiff ist / schneid und hänge Büschlein darein / so stosst das Bier wieder auf / und göhret wie ein junges Bier.

Es pflegen auch bißweilen gottlose Leut einem andern die Bier zu bezaubern / daß sie gar nicht aufstossen wollen.

Wann du vermerckest / daß dir ein solch-loses Stück wäre bewiesen worden / so lege nur ein abgelegte Schlangen-Haut / (so die Schlange selbst abgestreifft hat /) unter das Faß / und wirff oben ein Schnur mit Corallen hinein / so wirds bald aufstossen und gähren; doch sollen es neue Corallen seyn / die nicht mit Schweiß von der blossen Haut besudelt / und beschmutzt seyn.

Zu den Fässern wann dieselben nicht gepicht seyn / muß man auch sehen / daß sie recht ausgewaschen werden / und die Biere darnach nicht einen Geschmack gewinnen.

Und so die Faß etwas schmeckend wären / kan man sie mit siedheissen Wasser rein ausbrühen / auch mit Hobel-Spänen und Wermuth wol ausbrennen / und darnach rein auswaschen / ihm also hiedurch den bösen Geschmack zubenehmen.

Item Span von Kühn-Baume in die schmeckende Faß gethan / bringet das Bier zu einem guten Geschmack / man mag solch geschnittene Span auch wol sonst in Biere thun / sie verderben es nicht.

Das V. Capitel.

Auf was massen ein gut Lager-Bier zu machen / auch wie das Bier im Keller aufzufüllen / zu halten / zu warten / zu kosten / und also reines Geschmacks und Farbe seye.

WElcher ein warhafftig Lager-Bier machen will / der muß auch / wie oben am III. Capitel Meldung gethan / Hopffen gnug nehmen. Darneben muß man das Bier nicht zu schnell fassen / jedoch auf den Böting nicht lassen schaal werden.

Nach dem Bier fassen / oder wann man es in Bräu-Haus fasset / so fülle die Faß an drey gezwerg Finger breit / nimm Leinwat / ziehe diese durch zerlassen Pech / damit bedecke die Spünd / daß kein Lufft darein kommt / und am Grünen-Donnerstag fülle alsdann die Bier auf.

Es ist auch daran gelegen / wann man Bier in gute Faß thut / wanns gute Bier und gute Keller hat / die fein tieff und kühl seyn / darzu die Lufft nicht wol kommen kan. Dann sonderlich die auf- und anstossende warme Lufft dem Bier grossen Schaden thun / und machet mit der Zeit Essig daraus / dan solche warme Lufft resolviren / und lassen auf des Biers natürliche Hitz / durch alle Ding regiert und erhalten werden / wann nun dieselbe natürliche Hitz resolvirt / und hinweg ist / so wird das Getranck abgeschmack / sauer / und gar zu Essig.

Item / die Bier so in gepichten Fässern liegen / dauren allzeit länger / werden nicht so bald als andere corrumpirt / oder zu nichten / und verderben / als die in schlechten Fässern liegen / allein daß sie leicht in den Kopff steigen denen Leuten / die ein hitzig schwach Haupt haben.

Daß man die Faß nicht alsobald aus dem Bräu-Haus voll füllen solle / ist auch oben im III. Capitel vermeldet.

Wann sich dann der Hopff ein wenig gesetzt / so mag man mit dem Füllen nachfolgen / und immerdar voll halten / alle Tag erstlich mit frischem Bier eine Zeitlang / biß so langs kein Hefen aufwirfft / hernach aber mit frischem Brunn-Wasser die Faß voll / auch täglich rein halten.

So man ein Faß mit Bier auffüllet / daß es über-

überlaufft / das verwindet er in vierzehen Tagen nicht.

Wann die Faß in den Kellern gar zu nahe an den Mauren liegen / so schmecket das Bier bißweilen gar erdentzig / darumb muß man die Faß nicht zu gar nahe an die Mauren legen.

Wilt du ein Bier kosten / es einschencken / und dasselbige von einen Faß / oder andern Gefäß / in ein Glas giessen.

So laß es gleich mitten in ein Glaß lauffen / ehe lt es seinen Gäscht / und Geschmack: Läst du das Bier aber an der Seiten und Rande anlauffen / es sey ein Glas oder Kandel / so schmecket es von Stund an schaal / und behält seinen Gesicht nicht / und ist nicht so gut und schmackhafftig / als wenn es frisch gelassen wird / das wissen etliche Schencken auch gar wol / die sich solcher Kunst und Vortheils des Einschenckens in das Bier-Maas brauchen / daß man ihnen diß nicht lehren darff / es ist auch ihr Schade nicht des einnehmenden Gelds / aber in Verantwortung gegen GOtt und in Gedenung ihrer Güter / weil sie ihren Nächsten also defraudiren / werden sie es heut oder Morgen / wie diese Kunst bekommen wird / wol erfahren.

Wilt du auch / daß ein Bier fein grau werde / so nimm Ottermennig / thue es in ein Kandel / gieß Bier daran / laß ein Nacht stehen / und Morgens gieß ein anders daran / so dus bald trincken wilt.

Von dem Geschmack des Biers.

Des Geschmacks halber ist unter den Bieren ein grosser Unterschied. Des gemeinen Geschmacks aller Bieren / seynd etliche süß / etliche wenig / etliche viel bitter / etliche zum Theil scharff / etliche einen Weinlichen Geschmack / sonderlich unter den weissen Bieren / fürnemlich wann sie über die Helfft gelegen seynd / etliche schmecken als wären sie gesaltzen / die Bier exsiciren sehr / und erregen mehr Durst / als daß sie ihn stillen.

Von der Farb des Biers.

Die Farb des Biers ist von dem Maltz / oder Hopffen / je besser die Gersten gedörrt und der Hopffen reiffist / und je länger er kocht / je bessere Farb die Bier bekommen / und hitzig werden / und man kan also wegen der Farb urtheilen / welche Bier starck seynd oder nicht / als nemlich diese Bier so eine gute Farb haben / starcker Temperatur, und Art seyn / die andern nicht / so keine gute Farb haben / nicht so starck befunden werden.

Vom Geruch der Bier.

Die Bier haben all ein gemeinen Geruch / wie auch ein gemeinen Geschmack / darduch sie unter andern gekochten Wassern und Säfften unterschieden werden.

Uber diesen gemeinen Geruch haben sie noch etliche sonderliche Qualitäten / daraus grosser Unterscheid zu ergreiffen / dann man findet etliche Bier die einen gewürtzten Geruch und Geschmack an ihnen haben / gleichwie die auserlesensten Torgischen Bier.

Item das Dantziger und Lübisch rothe Bier / und diese Bier ohn daß sie wol nulirn und alteriren / stärcken auch das Haupt und Gehirn des Menschen.

Bericht / wie man das Gersten-Bier thut brauen.

Erstlich gibt vierdthalb Schaff gutes Maltz mit sieben Pfund Hopffen ungefehr vier- und viertzig Eimer. Das Maltz laß in Boting tragen / darauf den halben Theil kalt Wasser rinnen lassen / dann darauf ein Kessel voll siedendes Wasser / gemarschet / in den Kessel übergiessen / ein halbe Stund sieden / wiederumb marschen / dann ein halbe Stund sieden / wieder marschen / herab lassen in Grand / und hinauf in Kessel schlagen / mehr ein halbe Stund sieden / und wenig stehen lassen / den Hopffen darein thun (welcher zuvor in Kessel ein viertel Stund gesotten) und in Bier wenig sieden lassen / auf die Kühl schöpffen / immerzu rühren / biß es kalt genug ist / dann von der Kühl lasse es in Boting / thue gleich den Zeug darein / lasse es herab in Grand / und fülle es in die Faß / alsdann drehe es in die Gier-Statt / fülle es immer nach / biß es nimmer giehret / darnach rühre es mit einen Stecken wol auf / und fülle es / biß kein Zeug mehr schiebt / lege es alsdann in den Keller / und laß es dir zu deiner Gesundheit wol gedeyen.

Braun-Bier

Giebt vierdthalb Schaff Maltz viertzig Eimer / und wird gesotten wie das weisse Gersten-Bier / aber zu diesen nimme zwantzig Pfund Hopffen darein / wie in vorigen ꝛc. Wann es kalt genug ist / thue es in Boting / gib ihm den Zeug / ziehe es wol durch einander ab / decke es sauber zu / so lang / biß es gantz weiß hergehet / hernach decke es ein wenig auf. NB. Man braucht aber darzu bey ungefehr vier oder für fünff Täg / nachdem der Zeug ist / wann der Zeug durchfällt / und keiner mehr in der Höhe ist / so ists fässig. ꝛc.

Das VI. Capitel.

Wann ein müchenzent / oder nach den Fässern schmeckend / oder wann es pichentzig und zu sehr nach Pech schmeckt / oder von den Führen trüb worden wäre; Item / daß es auch nicht Sommerentzig werde / und sich verkehre / wie diesem allem abzuwenden sey.

ES ist einer Haus-Wirthin eine grosse Schand / wann sie aus Faulheit ihre Faß nicht rein halten / abgeschmack und stinckend werden läst / und also etwan ein gut Bier das mit vieler Mühe und grossem Unkosten gebrauet worden / durch solch stinckend Faß verderbt.

Wann dann nun es also wäre übersehen worden / so muß man dennoch den Leuten helffen / wie dann solches die Christliche Lieb erfordert / seinen Nechsten aus seiner Noth zubringen / damit ein Schaden abzukommen und Nutzen dargegen gestifft werde.

Wann denn nun also ein Bier nach dem Faß stincket.

So nimm Steinfahren-Kraut / Wachholder-Beern / Heil. Geist-Wurtzel / und rothe Benedicten-Wurtzel jedes gleich / und drey frische Eyer / häng oder leg alles ins Bier.

Oder nimm ein Handvoll Wäitzen-Körner / häng sie in ein Faß / so wirds wol schmäcken.

Oder nimm Gersten-Brod / so heiß es ist / brichs entzwey / legs aufm Spund / so lang biß kalt ist / thue es drey- oder viermal so hilffts.

Wilt du daß ein Bier nicht Pichentzig oder nach dem Pech schmäcke so bereite die Faß also.

Wann du sie (die Faß) zurichten und pichen läst / so zerlaß darin das Pech / wann es wol heiß worden ist / ein halb Nössel Wurtz darein / und laß also umbrühren / das benimmt den Pech-Geschmack hinweg.

Wann ein Bier durchs Führen oder Fortbringen trüb worden ist.

So nimm nur ein Handvoll gebrands Saltz / wirffs in ein oder zwey Maß Wasser / gieß das ins Faß / rühr es mit einem Stecken / laß über Nacht stehen / so wirds lauter und lustig zu trincken.

Man kans auch in Wein thun / ehe man ihm anzäpfft. Oder wirff nur ein Hand voll rein Sand darein.

Daß ein Bier in der Fasten oder im Sommer nicht Sommerentzig werde.

Schneide Kühn-Holtz zu Spän / ein Spann lang und ein Finger breit / wirff sie aufs Bier / dieweil es warm ist / so benimmt es ihm das Sommerentzen / ist bewehrt / läst auch das Bier nicht sauer werden.

Daß sich ein Bier nicht verkehrt.

Nimm Linden- und Nuß-Blätter / auch Beyfuß jedes gleich / und halb so viel Wermuth / hängs ins Bier.

Wann sichs aber schon verkehrt hat.

So gebrauch das heisse Gersten-Brod / wie kurtz zuvor in diesen Capitel gedacht worden / so offt / biß wieder zurecht kommt.

Dann das heisse Gersten-Brod / wie erwehnet / ziehet den hefftigen Abschmack und bösen Dunst an sich / daß das Bier wieder zu rechter Krafft kommt / und gut kräfftige Stärckung kriegt / nicht anders als wann einer etwa einen etwas krafftlosen Bier mit Gersten-Brod so mit Mußcath berieben (so man will aus einer Kannen trincken) zu Hülff kommt / welchen denn nicht allein ein bessern Geschmack / sondern auch ein Stärckung und Krafft von einen andern Specie herbekommt.

Das VII. Capitel.

Wie man ein Bier gut/frisch/klar/ lieblich/ guten Geruchs/Schmackhafftig; Item/ daß es auch schmecket wie ein Wein/ machen soll/ und wer nicht viel Gehülffen hätte/ doch gleichwol viel Wochen von ein Faß/ daß es nicht verderben möchte/trincken kan.

Ein gut frisch Bier zu machen.

NImb Büchen- und Bircken-Aschen/ der wol klein ist/ viel Eimer/ viel Handvoll/ mach es dück mit dem Bier aus selbem Faß/ wie ein Brey/ gieß ins Faß/rühr es wol/ laß ruhen/ so wirds fein frisch.

Wer ein Bier will schön und klar machen.

Der nehme Saltz und Hefen von selbem Bier/ das er bereiten will/ schlag und rührs unter einander/ laß das Bier aus dem Faß darauf/ rührs wol/laß ruhen/ fülle das Faß damit voll/ es muß im eingiessen wenig leer seyn/ daß man es umbrühren kan/so ists recht.

Wilt du/daß ein Bier lieblich zutrincken seye.

So hänge nur ein halb Pfund Benedicten-Wurtzel mit wilden Salbey darein.

Dem Bier auch einen lieblichen Geruch und Geschmack zu machen.

Hänge nur in einem Säcklein Violen-Wurtz ins Faß. Oder gestossene Nägelein/ gedörrt/ zerschnitten Lorbeer jedes ein halb Loth/ hängs in einem Säcklein ins Faß.

Schmackhafftige Bier zu machen.

Hypericon Hartenheim genannt/ in Mayen gesammlet/ins Bier gethan/macht schmackhafftig und Männliche Bier; Item ist auch benebens gut vor des Biers Mattigkeit.

Einem Bier guten Geschmack zu machen/wie Wein.

Nimm ein Faß/ da erst ist Wein ausgeschenckt/ laß von Stund an Bier darauf füllen/ so bekommt solch Bier einen Wein-Geschmack/ und wird schön lauter und gut zu trincken.

Daß ein Faß Bier frisch und eines Geschmacks bleibe/ weil man davon trincket.

Wasche Benedicten-Wurtzel sauber und rein/ laß trucknen/ laß ins Faß legen/ und rühr es auf/ so bleibet es gut biß auf die Neige/ und wird nicht sauer. Oder/wirff etliche abgedörrete Spilling darein.

Oder/nimm Heppoten-Dorn-Holtz/ schabe die Rinden ab/ und mach Hobel-Spänn davon/ dörrs auf einem Tuch in der Stuben/ oder an der Sonnen/ wirffs darnach ins Faß/ so behält das Bier seinen Geschmack/ und läst es nicht könicht werden.

Oder nimm vor drey Pfenning Lorbeer-Schaalen/ die äusserste Haut davon/ häng es in einem leinen Tüchlein ins Faß.

Oder/ wann du ein Faß wilt aufthun/ so thue nur Saltz in ein Tüchel/ legs übern Spund/ spünds zu.

Oder/ hänge Centaurron, Bertram und Ottermenig hinein. Diese drey Kräuter bewahren nächst GOtt vor Säure/ und allen bösen Zufällen.

Wie ichs dann absonderlich an der Ottermennig erfahren/ daß derselben einen Büschel in ein klein Faß gethan/ und man davon getruncken/ wie man aber diese Ottermennig heraus gethan/ so hat sie sehr sauer gerochen/ aber das Bier hat immer wol geschmeckt/ und an dem hat man nicht die geringste Säure vermerckt/ so man dann nun alle vierzehen Tag andere Ottermennig ins Faß hänget/ so ist die Kunst desto gewisser.

Oder/ nimm Hopffen/ ein frisch Ey/ und einen neuen Topff/ so nicht glasiert/die Scherben klein zerstossen/ und in ein Faß gethan.

Etliche nehmen ein frisch Ey/ so an dem Tag/ da man ein Faß anzapffen will/ gelegt ist/ und laß ins Bier-Faß sincken/ mach den Spund mit Leimen zu/ darauf wenig Saltz ist/ so bleibt das Bier frisch und gut.

Es stecken auch etliche Pfirsching-Laub ins Bier/ das befördert den Urin/ und nimmt die Würm im Leib hinweg.

Will man aber länger als acht oder zehen Wochen von einem Faß trincken/ daß sein Geschmack soll behalten.

Nimm ein Sieb voll Hopffen/ siebe den gantz darein/ zapff aus dem Faß zehen oder zwölff Kannen/ thu den Hopffen ins Faß/ mach es vom vorigen

vorigen Bier wieder voll / setz das Faß aufm Boden / und wann du wilt Bier lassen / so mach oben ins Faß ein Lufft-Loch / und darein ein Zäpflein / das ziehe aus / daß es Lufft hat / und wenn du das Bier gelassen hast / stopff es wieder für / damit kein Lufft darein kommen kan / so bleibt das Bier gut.

Etliche nehmen drey oder vier Handvoll Hopffen in ein drey Eimer-Faß / spünd das zu / legs auf den Boden / zapffs an der Seiten an / und laß ihm oben auf dem obersten Boden ein Lufft-Loch / so bleibts Bier gut biß auf den letzten Tropffen.

Oder / nimm vor sechs Pfenning Hirschzungen aus der Apotheck / Cardobenedict-Kraut vor drey Pfenning / ein frisch Ey / ein Handvoll Stroh / geschnitten anderhalb Spannen lang / wirff alles zum Spund hinein / laß zu spünden / setz aufm Boden / trinck also darvon / so bleibt der letzte Trunck gut / man muß oben dem Faß ein Lufft lassen / und damit umbgehen wie kürtzlichen davon gelehrt worden.

Das VIII. Capitel.

So ein Bier sauer werden wolte / oder allbereit schon sauer vom Blitz oder Donner beschädiget / wie ihme zu helffen / daß es gleichwol nicht verderben möchte / sondern wol zu trincken seye.

DAß ein Bier sauer wird / kommt von vielen Ursachen her / offt wird ein Bier im Bräu-Haus auf den Trebern / durch Verwahrlosung / offt im Sommer / wann man nicht gute frische Keller (wie im V. Capitel gemeldet) hat.

Item / wann man ihm zu wenig Hopffen gegeben / auch dasselbe nicht satt oder genugsam gekocht / oder wann es gar zu alt wird / oder man es sonsten mit der Wartung nicht recht hält. Oder wann es aus Regen-Wasser / sonderlich wie Levinus Lemnius meldet / wäre gebräuet worden / bald sauer / es kan dasselbig auch wol Fœmina menstruata (wann sie etwas fühlet / oder damit es sey im Bräu-Haus / oder im Keller umgehet) verursachen.

Wann dann nun am Sommer sonderlich aber im Ende Julii oder Augusti / das Bier sauer wird.

So nimm ein neugelegt Ey / stich rings herumb mit einer Nadel kleine Löchlein darein / leg geschelte Lorbeer darzu / wenig Hopffen und Gersten-Körner / hängs in ein Säckel oben zum Spund hinein / so wird es nicht sauer / weil ein Tropffen da ist / es sey Wäitzen- oder Gersten-Bier.

Oder / häng ein neugelegt Ey und welsch Nuß-Baum-Laub oben zum Spund hinein / dasselb mit frisch Leinen-Tuch / Saltz darauf gelegt / und zugeschlagen.

Wie man ein Bier / das grob / sauer und härtlich ist / gut zu trincken / lustig und lieblich machen soll.

Nimm gestossnen Wäitzen / und mische den mit gut frischen Hefen / selbigen Biers / gieß durch einander ins Faß.

Oder / hänge den zerstossenen Wäitzen mitten ins Faß / so wirds süß.

Ist aber das Bier sauer worden / solches wieder zu recht zu bringen.

Nimm Violen-Wurtz / Nägelein / Lorbeer / Muscat / Entzien / Calmus / jedes gleich groß zerstossen in ein Faß gehangen.

Oder / gebrauch das heisse Gersten-Brod / wie im VI. Capitel gemeldet.

Oder / nimm auf ein Eimer Bier ein Pfund Kreiden / zwey Handvoll Saltz / stoß unter einander / laß in einer Pfann heiß werden / gieß ein Maas rein Wasser daran / rührs / gieß ins sauer Faß / rührs mit Stecken / so wirds süß.

So ein Bier auf der Boting sauer / und nun in die Faß gefüllet worden wäre.

Wirff ein oder zwey Handvoll Saltz / so viel Aschen hinein / gieß ein oder zwey Kannen Wasser darauf / rührs / verspünd die Faß / sonst lieffe alles heraus / und laß versaussen.

Hast du ein sauer Bier / und will nicht aufstossen.

So nimm ein Wasser-Kann voll Würtz auf ein Fäßel gegossen / das sauer Bier darauf gefüllt.

Oder / gebrauche deren oben im IV. Capitel gedachter zwey Kunst-Stuck / das erste von Krafft-Wäitzen-Meel / weissen Senff ꝛc. Das ander von gelbreiffen Habern ꝛc.

Daß der Blitz und Donner das Bier nicht beschädige.

Stehet das Bier in eim grossen Donner-Wetter im Bräu-Haus / so kan man die Böting mit Bretern zudecken / reine Tücher darauf legen / wenig Saltz / kleine Kieselstein und Lorbeer-Blätter / wer sie haben kan darauf streuen.

Ist aber das Bier in Fässern / in Kellern / welches dann des Wetters wegen nicht also gefährlich ist / und man wolte sich auch etwa dieser Gefahr besorgen / so möchte man dieses jetzt Angezogene auch gebrauchen / so darff man sich natürlich derowegen nichts beförchten.

Dann das hat GOtt der Natur eingepflantzet / daß sich Starck über Schwach zu legen / schämet / also schlägt der Donner nicht in die schwachen Lorbeer / sondern gern in die starcken Eich-Bäume. Das erfahret man auch an den Reben / daß er sich eher an etwas Starckes als Schwaches machen thut.

Im Fall aber das Bier von dem Donner wäre beschädiget.

So muß man das Bier abziehen in ein ander rein Faß oder Tonnen / wann es Eichene Faß oder Tonnen wären / frisch aufpichen / und darnach mit Wasser / darinn Lorbeer / welsche Nuß-Blätter / Fenchel / Wacholder-Beer gekocht / auswaschen / schlagen / so kommt die Gefahr hinweg / und ist nichts zu befürchten.

Das IX. Capitel.

Von den vornehmsten Bieren welche in Thüringen / Meissen und Sachsen hin und wider / weit und breit gefahret / in Preiß und Ehren gehalten / und getruncken werden / samt allen Nutzen. Weilen die Mitternächtigen Bier den Vorzug vor allen haben / will ich auch von denselben den Anfang machen / und erstlich:

Dantziger-Hamburger-Bier / und die Braunschweig. Mumme.

Diese sollen unter allen Bieren den Vorzug haben / sonderlich die Dantziger Bier / wie der Herr Knaustinus beschreibet / eine Königin aller Gersten-Bier seyn / welche einen guten Geschmack / gute Substantz und Nahrung dem Menschlichen Leibe / wann sie mässig getruncken werden / bringen / wie dann zwar alle andere Bier mässig mit Nösseln und Maasen / nicht aber Quartiren und halben Stübigen auf einen Trunck getruncken werden. Für den erstgemeldten Bieren aber sollen sich die Febricitanten hüten / denn sie wegen ihrer Stärcke solcher Menschen Leib sehr erhitzigen.

Torgisch Bier.

Das Torgisch Bier ist nicht allein an der Stärcke / sondern auch an der Güte ein treffliches Bier / dann es hat einen guten Geschmack / und gibt gut Nutriment, Aliment, Nahrung / auch Krafft den vornehmsten Gliedern am Menschen; Seitemal es hat ein Geschmack und Geruch nicht anders / als wären solche Bier gewürtzet / welcher nun etliche Kräuter / so zur Artzney dienlich / mit Bier kochen oder sieden will / derselbe kan ihm Torgisch oder Naumburgisch Bier / welches er am besten haben kan / hinauf zu nehmen und zu gebrauchen.

Naumburgisch Bier.

In Thüringen ist dieses Bier das aller berühmste Bier / auch das nicht unbillig / dann es viel Substantz / ist wol gekocht / giebt viel Nutriments / vermehret die natürliche Wärme im Menschen / und dienet dieses Bier wol denen Podagrischen / wie das Gothisch Bier / Colculisis genannt.

Zerbster-Erfurtisch-Gothisch- und Neustätter Bier.

Diese Bier werden in Thüringen auch sehr getruncken / es seynd gut vollkommne Bier / welche den Menschlichen Leibern gute Nahrung / Aliment, und Nutriment geben.

Einbeckisch Bier.

Das ist ein gesund Sommer-Bier / und weil das dritte Theil Korn zu diesen Bier ist Wäitzen / hat es den Vorzug vor andern Gersten-Bier / giebt auch gut Nutriment, dringet leichtlich durch / und erweckt den Unrin wegen seiner Substantz / die nicht zu starck ist / und wann einer das Fieber hat / so ist diesen Menschen kein Bier lieber / und ange-

angenehmer/ ja auch gesunder/ als eben dieses Einbeckische Bier.

Etliche Sächsische weisse Bier/ so man Gossen nennet.

Goßlar/ Quedlenburg/ Halberstadt/ Aschersleben und Weringroda/ brauen Gossen/ so auch gut Nutriment und Nahrung geben/ erwärmen auch wol/ und machen gut Geblüt/ auch feist/ so man viel trincket.

Breyhan/ das ist ein sonderlich Bier von Wäitzen.

Solche Bier werden sonderlich zu Hanover/ Hildesheim/ Göttringen/ und andern Orten mehr gebräuet/ so süssen Geschmacks/ starcker Substantz und gutes Nutriments seynd/ und wenn man solche Bier warm und in einer warmen Stuben trincket/ schleichen sie fein und wol hinein/ und machem sehr truncken/ darumb man solches auch mit Maasen/ aber nicht Viertel weis trincken soll.

Ich muß gleichwol das Waltershausische Bier auch nicht vergessen/ dann dasselbige nichts wenigers ja so gesund und gut (wann im Bräuen oder Zubereitung dessen recht damit umbgangen wird) als etwa sonsten einer gemeinen Stadt Bier (keine verachtet) aus denen Ursachen/ weil die Lufft/ das Wasser/ und anders/ so zu einem guten Bier gehört/ allda ja so gut seyn/ als sonsten anderswo/ darzu dasselbige Wasser/ daraus die Bier gebräut werden/ aus Brunn-Quellen (die dann gut gesund Bier geben) zusammen rinnen/ und wann ein Bier an diesen Ort/ nicht gut ist/ niemand als der vielleicht nicht gut oder dün haben will/ und also des Wassers zu viel nimmt/ hierzu die Ursach/ wie in andern Orten dieses auch wol geschicht.

Es werden auch sonsten in vielen Städten/ Dörffern/ Adel- und Ritter-Sitzen und Bräu-Höf hin und wider in Thüringen/ Meissen und Sachsen gut Bier geben/ und gebräuet/ welche alle in specie zu erzehlen unnöthig/ was hierinnfalls in einem oder andern zu thun selbst seine Gelegenheit zutreffen und in Acht zu nehmen wissen.

Das X. Capitel.

Von der Natur/ Krafft und Würckung/ auch Nutz eines rechtschaffenen Biers.

ES hat GOtt der Allmächtige aus groß-gnädiger Güte/ Mildigkeit und Sorgfalt dem Menschlichen Geschlecht damit es zu Erhaltung dieses zeitlichen Lebens an nichts mangeln noch gebrechen solle/ an statt des Weins/ diesen gar gesunden Getranck des Biers/ so aus Geträid/ Hopffen und Wassern (wie oben) verfertiget/ sonderlich der Mitternächtischen und Septentrionalischen Völckern gezeuget/ verliehen und gegeben.

Welch Geträidt der Natur gar angenehm und nutzlich/ weil wir des Korns/ daraus das Bier gebräuet/ täglich in der Speise gebrauchen/ dann die Natur hat Lust und Liebe/ wie in all andern Dingen/ also auch zu gewöhnlichen Speisen/ wie Hippocrates andeutet/ dañ man mag auch den kleinen Kindern und Säugerinnen diß Getranck geben/ weil es nicht ungesund/ noch zu wider/ wie etwa der Wein/ sondern es mögen das Bier/ beede Kind und Amme wol sicherlich zu sich nehmen/ und gebrauchen.

Es ist alles Bier warm und feuchter Art/ wiewol eines mehr als das ander/ dann je bitter je wärmer von wegen des Hopffen/ ja auch des Pechs/ davon macht es auch truncken/ und bringet dem Haupt und Leibe mehr Beschwerung/ dann der Wein/ wann man sich darmit überladen wird/ darumb wer ein schwach Haupt und kalten Magen hat/ soll sich vor starcken Bier hüten.

Vors beste Bier wird das geacht/ welches aus gut frischen Wäitzen/ oder Gersten-Maltz und von reiff/ unabgeschmacken Hopffen und fliessenden Wasser recht und wol gekocht wird/ rein vergöhren lassen/ und fein klar und helle worden/ nicht zu alt oder jung/ nicht sauer/ dick/ müchend/ oder dergleichen gebräuchlich ist/ dann welches gar sauer/ schadet den Magen/ Nieren/ und Senn-Adern/ und gebühret böse Feuchtigkeit im Leibe.

Das aber noch jung und nicht recht vergohren/ oder sich erläutert hat/ macht gleichwie das nicht gnugsam gesotten/ viel Wind/ Grimmen/ Colicam, das Steintröpfelweis Harnen/ Verstopffung und dergleichen Beschwerung/ darumb soll es mittelmässigen Alters seyn/ und andere vor angezogene Eigenschafften an ihm haben/ alsdann folget dieser Nutzen davon/ wo mans mässig trincket/ daß es dem Durst löschet/ wol nähret/ gut Farb gibt/ den Leib stärcket/ öffnet/ reiniget wegen des Hopffens/ den Urin und Menses fördert und von der überflüssigen Gall etwas mit durch den Stulgang ausführet/ so giebt es auch den Säugerinnen gute Milch.

Es

Es haben aber die Wäitzen-Bier / wann sie nicht gar zu leicht und dünne seynd / mehr Wärme bey ihnen / dann andere / und geben bessere Nutriment, als die Gersten-Bier.

Man kan vom Bier / wer die Schwind- und Wassersucht / auch etliche Medicamenta zurichten / wie folgt:

Nimm Alent-Wurtz / Hirsch Zungen / Salbeyen / Isopp / Ehrenpretß / Lungleber und Mallbeerkraut / jedes eine gute Handvoll in einem paar Stübigen Bier schier halb einsieden lassen / alle Morgen und Abends einen guten Trunck warm davon thun.

Oder / benennte Kräuter zusammen in ein klein Fässel gethan / jung Bier darauf gefüllet / göhren lassen / und obbemeldtermassen brauchen / ist trefflich gut.

Ein bewehrt Stück / so einem das Hirn schwindet / und so jemand schwach Hirn hat.

Der soll nehmen Hirn-Kraut / und Augen-Trost in Bier gesotten / davon Abends und Morgens warm ein Trunck nehmen / auch das Haupt mit solchen waschen / und die Kräuter warm Abends umbs Haupt binden / zu Nachts darüber liegen lassen / ist bewehrt.

Ein Getranck vom Bier wann ein Mensch wund im Leibe wäre / zugebrauchen.

Nimm Sanickel / Heidnisch Wund-Kraut / Wintergrün / Bethonien / Waldmeister / Hirschzungen und Ehrenpreiß / ein jedes eine Handvoll in Bier sieden / Abends und Morgens vier Löffel voll warm nehmen / ist bewehrt.

Ein andrer sehr gut und bewehrter Wund-Trunck.

Nimm Sanickel / Singrin / Ehrenpreiß / Erdbeerkraut / Beyfuß / Isoppen / Brombeer-Blätter / spitzige Wegrich / Salbey / Grünesrich / jedes ein kleine Handvoll mit best-alten Bier / wie sichs gebührt / gekocht / Abends und Morgens fünff Löffel voll warm trincken / ist ein bewehrter Wund-Tranck.

Für das Reisen im Rücken und Podagra.

Frisch-gestossene Lorbeer mit frischem Butter im warmen Bier frühe einnehmen / machen schwitzen / leget das Reissen im Rücken.

Item / dieses dienet auch vor das Podagram / zwey Morgen nach einander im letzt-abnehmenden Mond und am dritten Tag gepülverte Senff-Körner gleicher Gestalt einnehmen / und die Füß vier Täg / täglich zwey Stund in einen Roß-Mist gesetzt.

Gestoßnen Ingber in warmen Bier genossen / nimmt alle Cruditales und Verdauungen des Magens hinweg.

Gestossne Zimmet-Rinden in warmen Bier gebraucht / hilfft auch der Dauung des Magens / und wann einer den Magen mit Wasser verderbet / sonderlich im Sommer / so bringts ihm auch wieder zurecht.

Grauen Kimmel gleicher Gestalt mit warmen Bier genossen / benimmt allerhand Aufblehung und Schmertzen des Leibs / auch die Colicam passiren / wann sie von Winden herkommt.

Gestossene Bibenel offt und etliche Morgen in warmen Bier / auch mit Butter fett gemacht / eingenommen / ist gut für die Lendensucht / Grimmen / bösen Husten / und gibt Linderung dem Stein in Nieren und Blasen.

Wer des Tages weit gereiset / und sich sehr übergangen hat / der wasche die Schenckel mit warmen Bier / ziehet die Müdigkeit Menschen und Vieh aus.

Es wird auch die roth und grüne Salben / welche wieder das Fallen und geliefert Blut / so im Leib ist / gebraucht wird / mit warmen Bier eingenommen.

Wann man das Angesicht offt mit warmen Bier wäscht / so wird dieses schön und klar.

Des Biers Eigenschafft ist auch / daß es Helffenbein schön weis macht / wann man es darein legt / oder damit wäschet.

In Summa / man kan alle Tugend des Biers auf einmal nicht beschreiben / ich habe allhier nur die besten / gebräuchlichst und mir bekannten Stück notirt / wer etwas hievon zu wissen begehrt / der mag sich bey andern erkundigen.

Das XI. Capitel.

Von den vornehmsten Kräuter-Bieren / wie dieselben zu machen / und worzu sie dienen/ nutzlich und ersprießlich seyn.

WAnn ein Bier gebrauen und also schlecht / daß nichts darinn ist / oder darinn gethan / getruncken wird / so dients dem Menschlichen Leib zur Nahrung / so aber Kräuter / Wurtzel und dergleichen darinnen so dients nit zur Artzney.

Derohalben kan ihm ein Haus-Wirth leichtlich / und ohne sonder Unkosten ein Bier Medicinalisch machen / und zwar ein solches / so wieder diejenigen Leibs-Beschwerung darzu er von Natur geneigt oder allbereit am Halse hat/dienet/zurichten und gebrauchen / dardurch er denn manchen Pfenning/ so er sonst in die Apotheck geben müste / ersparen kan.

So man dann nun ein Kräuter-Bier machen will / soll man die Kräuter oder Wurtzel dörr und nicht grün (die grünen könnens wegen ihrer Feuchtigkeit leichtlich verderben) nehmen / und also wann ein Bier vergohren hat / ins Faß thun / oder das Bier über die Kräuter göhren lassen / wann es rein vergohren/das Kraut (welches Büschel weiß in ein Faß gehängt) wieder heraus nehmen/mit frischen Brunn-Wasser reinigen / und wieder mit ein Schnürl hinein hängen / wer es starck haben will / kan noch ein wenig frische Kräuter darzu thun.

Scordien-Bier.

Weil das Scordium ein so edles Kraut seiner Krafft und Würckung nach vorzeiten / wird noch in grossen Werth gehalten / habe ich ihn an diesen Ort die dritte Stelle vergönnen wollen.

Es dienet aber dieses Kraut nicht allein darzu/ daß es das Bier / wann es darinn gesotten (wie vorangezogen) vor der Säuer bewahret/ sondern es ist auch solches Bier gut wieder Gifft / Colicam, oder Grimmen/ Lung- und Leber-Gebrechen/ kalten Magen / Kindbetterin/ und fodert auch darneben der Weiber Blödigkeit.

Nelcken-Bier.

Wann die Nelcken sonderlich rechtschaffen und gut seynd / so stärcket solches Bier das Hertz / Gehirn / alle Glieder / sonderlich den Magen / hilfft wol zur Däuung / ist gut vor alle Kranckheiten des Haupts.

Braun-Bethonien-Bier.

Solches ist gut dem Haupt / Brust und Nervis, benimmt die Verstopffung der Leber / den Stein der Nieren / befördert der Frauen ihre Zeit / ist denselben auch gut / wann die Mutter erkaltet oder sie im Leibe verschwemmet wäre.

Wacholder-Beer-Bier.

Man mag der Wacholder-Beer Krafft in mancherley wege ins Bier bringen. Etliche nehmens gedörret / stossens in ein Säckel/wann man den Bier Hefen giebt/in Böting hängt. Oder wann der Binder in pichen zum andernmal ein Faß ausbrennet / so werffen sie etwan in ein Fäßl oder Faß ein Handvoll.

Item/ zerstossen in ein Tüchlein binden / ins Faß hängen/ wenn es vergohren hat.

Solches Bier dienet wieder Gifft / Kranckheiten der Nieren und Blasen / und treibet starck die Menses.

Lorbeer-Bier.

Man pfleget geschelte Lorbeer in ein Tüchlein ins Faß zulegen/ stärcket das Haupt und Magen/ eröffnet die Leber / zerbricht und treibt den Stein / der Nieren und Blasen / macht sehr schwitzend im Bad und ausserhalb dieses getruncken.

Wermuth-Bier.

Wer gut Wermuth-Bier machen will / der nehme gut gedörten Wermuth /lege sie im Bräu-Haus / so man bräuet / in ein Stotz oder Kübel/gieß warm Bier (so viel man solches Bier machen will) darauf/decks wol zu / so es Zeit / gieb ihm Hefen / laß die Wermuth drey Tag liegen / und vergöhren / darnach füllet man ein Faß / darinn es bleiben soll / leg weis Hesselspern darinn und laß woll darüber göhren / darnach fülle/täglich so viel Abends und Morgens davon getruncken / so hat man alle Tag gut Wermuth-Bier.

Also und auf diese Weise kan man auch wol Salbeyen / Kirschen und andere Kräuter-Bier machen und bereiten.

Es stärcket aber das Wermuth-Bier den Magen/ machet Lust zu Essen / treibt die Bilem oder Gall durch den Urin / vertreibet die Verstopffung der Leber und Miltzes / treibet die Würm / fördert die Menses, löscht den Durst/ machet schlaffend / ist gut wieder die Trunckenheit/ Gelbsucht / Hauptweh / Wassersucht und Fieber.

Beyfuß-Bier.

Machs also / nimm Beyfuß mit Stengeln nach Nothdurfft nach dem Faß / wasch ihn rein / darzu Fichten-Spän vom Tischler / zwey Handvoll Wäitzen / ein Handvoll Habern samt dem Stroh / also / daß das Faß von der Materi das vierdte oder fünffte Theil voll werde / fülle gut Bier darauf / so noch jung / aber dannoch vergohren und lauter worden ist / laß liegen eine Zeitlang / zapfs an / trinck davon / füllls wieder zu mit allen Neigen vom Bier / wann du wilt / so stosts doch wieder auf / und wird aber geschmack zu trincken / je länger je besser schmäcket es.

Man kan die Neigen nicht besser anlegen / dann daß man also mit ihm umbgehe.

Das Beyfuß-Bier ist gut den Weibern / denn es dienet wider die Unfruchtbarkeit / die von übriger Feuchtigkeit herkommt / befördert die Menses, stärcket und reiniget die Mutter / treibet die Secundinas und todte Frucht aus / benimmt das Hauptwehe / zerbricht den Stein in der Nieren und Blasen.

Polleyen-Bier.

Das ist ein gesund Bier / und hat eben die Krafft als das Beyfuß-Bier / vertreibet auch darneben den Schnupfen / kalten Husten / stärcket den Magen / vertreibet die Wind / machet Lust zum Essen / und nimmt die innerlichen Schmertzen des Eingeweids hinweg.

Man kan auch den Quänte also einrichten / hat eben diese Wirckung / sollen beyde / wann sie blühen / eingesammlet werden.

Hysop-Bier.

Dieses hat auch der vorigen zweyen Krafft und Würckung / es reiniget auch die Lung und Brust / die Würm im Leibe / stillet das Zahnweh / und das Saussen der Ohren / macht ein gute Farb dem Gesicht.

Schleen-Bier.

Dieses kühlet gar sehr / soll auch in der Hitze des Sommers neu gebräuet werden / allein nicht zu viel / etwa einen Trunck nach dem Mittag-Essen.

Haselwurtz-Bier.

Ist den Wassersüchtigen gesund / dann es treibet den Harn und Wassersüchtige Geblüt durch die Blase aus.

Item / es ist auch gut den Gelbsüchtigen und Podagraischen Leuten / dann es nimmt den Tartarum, der sich zwischen die Gelencke gelegt hat / weg / daß nicht Grieß und Stein daraus werden kan.

Benedicten-Wurtzel-Bier.

Wann man diese Wurtzel ins Bier thut / so hält sich dasselbige (wie oben) nicht allein wol den Phlegmaticis, den Wassersücht- und Gelbsüchtigen Menschen.

Ein dickes oder trübes Bier schön hell und lauter zu machen.

℞. zwey Loth Sandel / drey Muscatnüß / drey Loth Zimmet / dieses stosse alles zu Pulver (NB. NB. den Sandel aber / weil es ein rothes Holtz ist / muß es mit einer Holtz-Raspel gewältiget werden) diese Stuck thue auf ein gantz Bräu Bier in die Göhr-Böting / und das Bier darauf gelassen / alsdann wird es ein schön lauter wolgefärbtes Bier seyn.

Das

Das Dritte Buch.

Von den Pferden/ und derselben Artzney.

Das I. Capitel.

Etliche Kenn-Zeichen/daran man ein gutes Pferd erkennen kan.

Ich habe zwar in meiner Haus- und Land-Bibliothec von dieser Materi Meldung gethan/ und auch schon viel Roß-Artzneyen beschrieben; weilen mir aber noch ein mehrers dem Günstigen Leser mitzutheilen von einem wolbekannten und gar berühmten Roß-Artzten ist communicirt worden/ als beliebe derselbe solches gleichfalls zu seinem besten Nutzen anzuwenden.

Ein gutes wolgestaltes Roß/ hat einen starcken dicken Leib/ zimlicher Höhe/ lange Seiten/ hinten zu seinem Wall/ allenthalben brätig und erhöhet von den Mausbraten/ einen kleinen dürren Kopff/ kurtze spitzige Ohren/ für sich gestrecket/ scharffe/ grosse/ glotzende Augen/ offene Nas-Löcher/ die stosset sie im Trincken gar ins Wasser: Auch soll es haben einen starcken Hals und Brust/ ein grossen Bauch/ breiten Ars/ völlige breite Brust/ ein grossen dicken Schwantz/ dürre Schenckel/ dicke Hüfft mit schwartzem Horn/ dann die weisse Horn werden gern satthüfftig.

Die Farben der Pferde belangend/ ist nicht allzeit daran viel gelegen. Doch ist an vielen löblich die Aschen-Farb/ mit einem dunckeln Strich oder Linien über den Rücken/ biß zum Schwantz. Obwolen offtmals ein Roß böse Farbe hat/ schadet es darumb wenig/ wann es nur sonsten sich an Gliedern und Geberden wol zeiget.

Gantz schwartz ohne andere Farben/ gantz roth/ oder gantz weiß/ solche Roß mögen fast wol arbeiten. Welche grießlicht seynd/ da viel weiß darunter vermenget ist/ solche seynd zimlich freudig und gut. Welche an Farb schwartz-grießlicht/ mit vielen Weissen untermenget/ seynd gemeiniglich untreu/ auch hart mit gehen und reiten. Die Weißscheckigte sind zwar im Felde untreu/ aber wol arbeitsam. Die Schwartze aber und Allerschwärtzesten sind hoffärtig/ und überaus gut.

Hat ein Pferd viel Haar am Kopff und hart/ das wird gerne feist: Ingleichen so ein Roß unterm Schwantz eng ist/ist es zur Arbeit gut/ wird gern feist/ und behält guten Leib. So man einem Roß in den Schlund/ Gurgel oder Kählen greiffet (allwo zwey Häut über einander sind) und empfindet/ daß die unterste Haut dünn ist/ so wird es nicht gern feist und arbeitsam.

Ist ein Pferd gegen den Backen weit/ so ists gemeiniglich hart/ und läst sich nicht wol im Zaum halten: Gleichermassen/ so es kurtz unter den Augen/ und viel hart ist/ ist es sehr hartmäulich.

Hat es spitzige Bein zwischen den Ohren/ unter der Haut/ das laufft gewöhnlich bald; aber die breiten und flachen Beine geben träge Roß. Ein Roß mit spitzigen Ohren ist gut führig. Ein langer dürrer Hals/ und in der Seiten als gleichsam geschwollen/ zeiget ein bald lauffend Roß an. Item/ ein Roß/ das mit den Füssen in der Streue fürstehet/ als wolle es niedersitzen/ das laufft bald. Item/gehet ein Roß dahinten kühisch oder Rehisch/ das ist geneigt zum springen/ und lauffet schnell.

Hat ein Roß lange Hüfften/ und ist in der Weiche weit/ und hinten höher den vornen/ das laufft bald/hat guten Athem/ und ist geneigt zum springen.

Stehet ein Roß stet und steiff/ so man ihm den Schwantz strecket und hinter sich zeicht/ das ist ohne Zweiffel an der Arbeit gut/ aber nicht schnell zum lauffen. Hat ein Pferd viel Haar an den Beinen/ auch groß und dick an den Füssen/

das mag wol arbeiten / ist aber nicht schnell zum lauffen. Lange und hangende Ohren / tieffe Augen / geben ein faul und träg Roß.

So ein Roß scharret / gern wiehelt / dabey sich am gantzen Leib erschüttet / und gerne läst aus der Streu führen / auch / so es nach der Arbeit in den Stall kommt / sich wältzet / und zu der Ruh schicket / das ist ohne Zweiffel gut und behertzt. Grosse Augen und grosse Nas-Löcher zeigen ein kühnes Pferd.

Das II. Capitel.

Wie man ein Roß gesund erhalten soll.

WIlt du ein Roß gesund behalten / so gib ihm zu rechter Zeit zu essen / seinen gebührenden Theil / und überschütte es nicht. Sein Futter soll seyn / gut gewittert / sauber Heu / Haber oder Wältzen. Halt das Roß sauber auf der Streu mit Strieglen und Abwischen / sprich ihm freundlich zu / tränck es zu rechter Zeit / im Winter / wo du magst / nicht mit gar kalten Wasser.

Magere Rosse reit nicht tieffer ins Wasser / dann biß an den Bauch / dann so ihnen der Bauch erkaltet / mögen sie nicht zunehmen. Feiste Rosse reit tieffer ins Wasser / und offt von der Glieder wegen / so werden sie davon nicht zu feist / und behalten gantzen und guten Leib.

Im Jahr zum wenigsten einmal lasse ihm die Spor-Adern schlagen / und das Blut im Futter zu essen geben. Lasse ihm auch zum wenigsten im Jahr einmal den Rachen mit einer Flitten hacken / und auch zuweilen an einen Saltz-Stein lecken / so bleibt es lustig / isset gern / und behält einen guten Leib.

Im Frühling und Lentz stell es Morgens im Zaum an die Sonne / laß es also eine Weile stehen das macht gesunden Leib.

Wann du über Feld reitest / so übernöthige das Roß nicht / laß es seinen gebräuchlichen und gewohnten Gang gehen / und so du zu Mittage einkehrest / gieb ihm nicht viel Haber / aber desto mehr Heu / du magst ihm auch Brodt in guten Wein geweicht / geben. Laß es offt stallen / und nimm sonderbar in Acht / daß du nicht über zwey oder drey Meilen reisest / es habe denn gestallet.

Thue zimliche Tag-Reisen / bey Zeit auf den Abend in die Herberg / (so es anders seyn mag) stelle das Roß in eine gute tieffe Streu / wasche es sauber / bestreich ihm die Bein mit warmen Tropff-Wein / oder Karspület / und den Rücken mit kaltem frischen Wasser / darunter Saltz vermischet / räume ihm die Eisen sauber aus / schlag ihm ein mit heisser Aschen / schlag ein frisch Ey darzu / und Küh-Koth darüber / gib ihm bald das Nacht-Essen und genug / damit es sich zur Ruhe schicke: Morgens füttere es bey Zeiten / mache es sauber und reit davon.

Im Aprilen reite es alle Morgen ins Feld / durch alle Lachen / es macht gut Horn und Huffe: Deßgleichen thue auch im Mayen / und laß es jung Büchen-Laub essen / so bekommts ein hübsch glattes Haar. Streich ihm alle Morgen die Schenckel wol mit nüchtern Speichel / deßgleichen die Fuß-Löcher / die behalte sauber. Beschlags allweg im Neuen Mond / und in der Waag / so es möglich ist / lasse den Schmid die Eisen nicht in die Füsse richten / und gar zu hart anziehen. Dieses alles behält ein Roß gesund.

Wann den Pferden nichts manglet / gesund seyn / und gleichwol mager und dürre werden / so soll man ihnen für ihr Futter geröst Korn und Habern zu essen geben / oder gestossen Gersten vorschütten. Item / nimm Heyde Korn mit Hexel gemenget / thue auch den vierdten Theil Hirß darzu / gieb ihnen das in ihr Trincken / thu ein wenig Meel darzu / daß es wie ein Spülich wird / gib ihnen Bonen mit dem Stroh zu fressen / so werden sie in vier Wochen schon zu Leibe kommen. Item / nimm Coriander / Zitwer und Birnbäumen-Mispel gepülvert / und gibs dem Pferde ein / so wird es in acht Tagen fett: Man mag sie alle Tag dreymal über den gantzen Leib wol reiben / dann das stetige Reib- und Angreiffen ist ihnen sehr bequem.

✠

Das III. Capitel.

Von guter Wartung der Pferde.

DAber mit Hexel vermischet / und ein wenig feucht gemacht / ist das beste Futter / und wird nicht so bald überfüttert. Welcher aber aus Noth Bonen / Rocken / Gersten oder Erbis füttern muß / der soll es schrotten lassen / und den Tag vorhero einquellen. Dann sonst hat es die Gefahr / daß ein Roß aufspringet / und todt hin fället. Alle Abend und Morgen / nach dem Futter / muß ein Pferd mit reinem Wasser getränckt werden. Man soll sich aber wol vorsehen / daß man keinem Pferde das Wasser / so über Gersten gestanden / oder davon abgegossen worden / zu trincken gebe / dann es ist des Pferds Todt. So ist auch das neue Geträidig in den Garben den Pferdten sehr ungesund / man soll es ihnen gar nicht / oder doch gar wenig geben.

Auch soll man keinem Pferd das Futter vorschütten / es sey dann zuvor wol geschwungen / damit die Federn / Staub / Erd-Knollen / Mäus- Hüner- oder Vögel-Koth wol heraus kommet. Ingleichen soll man kein Heu ihnen vorlegen / wie mans von Boden hernimmt / sondern es vorhero ausreiben / und den Staub ausschütteln / es ist etwan was schimliches darunter / soll es weggethan und ihnen nicht gegeben werden.

Einem Pferde / so arbeiten muß / gehören in Tag und Nacht vier Futter / Früh / Mittags / Abends / und dann wann man schlaffen gehen will / so stecket man nebenst dem harten Futter die Rauffe mit Heu an / damit sie des Nachts auch etwas haben.

So aber ein Roß nicht arbeitet / so solt du es alle Tage einmal spazieren reiten / je nach Gelegenheit / eine oder zwey Meilen / wol warm reiten / das ist ihnen sehr nutzlich / im widrigen / wo sie viel Tage gantz nicht aus dem Stall kommen / und gleichwol gesund seynd / und völlig Futter bekommen / fangen sie an erstlich fett / hernach faul im Leibe zu werden / fallen plötzlich dahin und sterben.

Den Pferden ist es gut und gesund / so man ihnen bißweilen dürre Wermuth mit Saltz auf einer Schnitte Brodt zu essen gibt. Item / wann im Frühling die Wermuth blühet / so soll man sie den Rossen mit Hundstrabe im Futter eingeben / das purgieret sie. Etliche halten auch ungeschnittene Stinck-Böcke bey den Pferdten im Stalle / dann die Pferde nehmen nicht allein von dem Geruch wol zu / sondern der Böck-Geruch vertreibet manche Kranckheit der Pferde.

Das IV. Capitel.

Vom Pferd-Stalle.

EIn Pferd-Stall soll an einem lüfftigen Ort / und mit den Fenstern gegen Morgen gebauet seyn / muß vornen gegen der Krippen hoch / und hinten zu niederig gemacht werden / damit die Feuchtigkeit und aller Unraht weg und abfliessen kan. Die besten Ställe seynd diejenigen / so unten mit Steinen / in Pferd-Fuß Grösse / gepflastert sind / denn das Holtz wird schliefferig / faul / und hecket sich gern das Unziefer darinnen.

Zwischen einem jeden Roß soll ein Unterschied von Pfosten und starcken Bretern gemacht werden / damit ein jedes Roß sein eigen Stand und Zellen habe / darinnen es von den andern ungehindert essen und ruhen kan / und soll man nicht ein Pferd zu dem andern lassen.

Es sollen weder Schwein- noch Gänß-Ställe nahe bey die Pferd-Ställe gebauet werden / dann sonsten hat man jmmerzu aufstössige und krancke Pferde. So sollen auch keine Küchen / Kessel / Back-Oefen und ander Feuer gegen den Pferd-Ställen überstehen / weilen solches die Pferd mit dem Glantz oder Schein scheu und wütend machet.

Zu Winters-Zeit muß man die Ställe wol zumachen / und die Pferde mit warmen Decken oder Kotzen bedecken. Und so es möglich / sollen die Pferd das Gesicht gegen Morgen stellen.

Ein Pferd-Stall soll täglich zugeschlossen werden / und niemand / als der Herr / und Knecht / und Stall-Gesind ein und ausgehen: Weibs-Bilder aber sollen nicht hinein gelassen werden / sonderlich sollen sie die Ställe der Pferde meiden / so sie mit ihrer Monat-Zeit behafftet seynd.

Das V. Capitel.

Vom Unterscheid der Rosse nach der Gestalt und Lands-Art.

ALle Arten der Pferde in der gantzen Welt hieher zusetzen / ist nicht allein unmöglich / sondern auch vergebens / weilen doch solche gar selten oder gar nicht zu uns gebracht werden: Derohalben will ich nur die bekänntlichsten / welche wol zu erlangen / hieher setzen und erzehlen.

Neapolitanische Pferde sind stattlich und wol proportioniret / zierlich in Geberden / sanfften Ganges / roher rauher Schenckel / und über die maß gut zu reiten: aber weilen sie zart und weich / wollen sie gute Wartung haben / kommen zu keinem Zuge / und werden meistentheils an Fürstlichen Höfen gefunden.

Spanische Rosse werden hoch gehalten wegen ihrer Schönheit und Geschwindigkeit / haben einen schönen Kopff / lauffen grad und schnell / und thun es mit starcken Tagreisen den Neapolischen zu vor.

Türckische Roß sind etwas wilde / frech / ziemlich ungezäumet / und sehr schnelles Lauffes / tragen das Haupt in die Höhe / und seynd dauerhafftig.

Polnische Roß sind frisch und geschwind / dauerhafft / ziehen wol / und lauffen noch besser / seynd mittelmässiger Grösse / geschlancke Schenckel / feste Knochen / sind gute Reiß-Pferde / aber sie wollen sehr wol gewartet seyn.

Dänische Pferde seynd nicht hoch / reiten sich gut / und ziehen wol nach ihrer Grösse / daß man in langen Tagen zehen Meilen damit reisen kan. Man kan sie mit schlechtem Futter halten / fast wie die Küh / jedoch je besser man sie wartet / desto besser lauffen sie.

Ungarische Rosse sind noch dauerhaffter und geschwinder als die Dänischen / seynd kühne / frech / starck und hart / mögen wol eine Winter-Reise ohne Schaden ausstehen.

Tartarische Pferde seynd noch wilder als die Türckischen / ziehen und lauffen wol / seynd hoch und sehr dauerhafft / mögen bißweilen wol Hunger leyden: wenn solche bändig und zahm gemacht werden / gehen sie in Kutschen wol / und seynd zum Reisen sehr bequem.

Frießländische Pferde seynd groß und starck / wegen ihrer Schwere zum Reiten nicht so bequem als die obige / aber im Ziehen sind sie sehr starck / daß ein solcher Hengst bey zwantzig Centner ziehen kan. Wann solche Pferde in Ober-Teutschland gebracht werden / muß man sie nur halbsatt füttern / denn es fället ihnen das Frießländische Fleisch / wegen der guten fetten Weyde / so ihnen abgegangen / meistens vom Leibe / werden gerne kranck / wo sie es aber überstanden / seynd sie mit keiner Nation Pferde der Stärcke nach zu vergleichen.

Pommerische Pferde seynd träge und langsam / schwitzen im Zuge leichtlich / legen sich aber im Zuge wol ein / und thun das ihrige.

Märckische Pferde / ist eine kleine Art / aber zum reiten und ziehen dienlich / seynd falsch / bissig und untreu / fressen Kraut und Rüben / und darff man ihnen nicht eigentlich ihr Futter geben / sondern nur mit Esels-Futter abspeisen / umb solcher liederlicher Fütterung halben / und daß sie so hart sind / werden selbige weit / ja in Polen starck verkaufft.

Das VI. Capitel.

Von den Orten / allwo gemeiniglich die Kranckheiten der Pferde entstehen.

DJe Kählsucht oder Drüse wird erkennet an der unter Kähle / wenn sie voll und mit kleinen Knöttlein vermischet ist.

Der Rotz wird erkennet / wenn das Pferd durch die Nasen eine hefflich gelblichte Feuchtigkeit auswirfft / die da mit Blut und Gestanck vermischet ist.

Die Dämpffigkeit wird erkennet an den Flancken / wenn das Pferd bläset und ungemein keuchet. Der erhitzte Mund wird erkennet / wenn das Pferd bleiche Laden und Mund hat / und das Haar oben auf der Wurtzel des Schweiffes straubicht ist. Die Beschädigung oder Verwundung an den Wider-Roß ist sehr gefährlich: wie auch über dem Nabel.

Die

Die Uber-Beine werden erkennet / und ſind gemeiniglich zu ſehen mitten an der Röhre / ſo nach dem Knie zugehet.

Die Maucken entſtehet in dem Gelencke des Knies inwendig / und gehen bißweilen hinunter zum Feſſel.

Der Schwamm läſſet ſich ſehen in den Knie-Kehlen. Das blaue Mahl wird erkennet über der Sohlen.

Der Horn-Klufft kommet wie ein kleiner Ritz oder Spalte / daraus Blut herfür kommt an der Seiten der Krone.

Der Huff-Zwang oder Vernaglung wird erkennet / wenn ſie die Füſſe ſehr nahe an einander ſetzen / daß ſie den Kern drengen.

Die überzwerchten Schrunden / wie auch die Schrunden und Durchfäule werden verſpühret an den hintern oder vordern Feſſeln.

Die Stein Gallen ſind zu ſehen / ein wenig höher als an den hintern oder fördern Köthen.

Die Geſchwulſt der Schenckel / wenn ſie von Arbeit herkommt / ſeynd gemeiniglich an der Köthen.

Die Kranckheit an den groſſen Sennen erſcheinet langlicht an den fördern Füſſen / und der Röhre inwendig biß an die Köthen.

Die vertrettene Nerve wird erkennet an der Geſchwulſt des Schenckels / und wenn das Pferd auch offt ſtolpert und anſtoſſet.

Die Räudigkeit erſcheinet gemeiniglich an dem Wider-Roß / und langs dem Halſe.

Der Wurm findet ſich an allen Theilen des Pferds / durch Knotten und kleine harte und länglichte Wurm-Streiche.

Die Geſchwulſt Courbes genannt / wird äuſſerlich und innerhalb an den Knien gefunden.

Der Spat findet ſich oben und an der Seite der Knie. Die Rappen finden ſich an den hintern Schenckeln.

Die Ratten-Schwäntze oder Gräden finden ſich von den Knien biß an die Köthen / auſſen an den hintern Schenckeln.

Die Feigwartzen ſind fürnemlich an dem Hinderen zu ſehen.

Der Igeln-Huf oder Strauchfuß findet ſich an der Krone / und darüber mit einer kleinen Feuchtigkeit / und das Haar ſträubet ſich auf.

Schließlich alle Flüſſe kommen oder können ſich finden an den vier Schencklen / jedoch kommen ſie mehr an den hinter als vordern Schenckeln.

Das VII. Capitel.

Kurtze Beſchreibung der nutzlichſten und nothwendigſten Artzney-Mitteln zu Heilung der Pferde.

Von den fürtrefflichſten Pflaſtern.

Dieſe werden entweder bey den Apotheckern und Materialiſten nebenſt andern Specereyen zu bekommen ſeyn / oder man kan ſie / nach der Vorſchreibung ſelbſten machen und bereiten.

Das Oxicrotium-Pflaſter / wird für ein gebrochen Pferd / oder das ſich verrencket hat / gebrauchet.

Das Emplaſtrum Diachillum, brauchet man zum ziehen und zu erweichen.

Das Emplaſtrum Diapalma, zum austrocknen und zum ziehen.

Melioten-Pflaſter zum erweichen und zum zertheilen.

Das Bleyweiß-Pflaſter zum trocknen und zu linderen.

Das Froſchleich-Pflaſter / auch zum erweichen und zum zertheilen.

Das Emplaſtrum Bellicum, Zug-Pflaſter / zum Kugeln aus dem Leibe zu ziehen.

Von den Salben.

Das Ungventum aureum, wird gebraucht das Fleiſch wachſend zu machen.

Ungventum Baſilicum, zum reinigen und Eyter zu machen. Ungventum mundificativum, zum reinigen. Ungventum Apoſtolorum, die Wunden zu reinigen / und Ungventum rubeum diſſicativum zum austrocknen.

Ungventum de Althæa oder Althe-Salbe / braucht man die Feuchtigkeit zu zertheilen. Ungventum reſumtivum, zum reſolviren.

Ungventum populeum oder Papel-Salbe / die Entzündungen zu verhüten.

Die vier kalten Saamen / die groſſe Hitze zu ſtillen. Und die vier warmen Ungventa, für die kalte Feuchtigkeit.

Von den Oelen.

Camillen-Oel / braucht man die Nerven zu erweichen: Lor-Oel die kalten Feuchtigkeiten zu erwärmen: Saffran-Oel / zu ſtärcken und zu erweichen: Dillen-Oel / zu erwärmen und zu zeitigen: Capper-Oel / vor die Räudigkeit: Stein-

Oel

Staatliche Bibliothek Regensburg

Oel / vor die Flüsse und grosse Schmertzen: und St. Johannis Kraut-Oel / zum heilen und den Harn zu treiben.

Von den Wassern.

Aquafort oder Scheide-Wasser wird gebraucht / das wilde Fleisch hinweg zu nehmen. Aqua vitæ oder Brandwein / die Wunden zu reinigen: wild Cichorien-Wasser / für ein erhitztes Pferd / deßgleichen auch Nachtschatten- und Burtzel-Kraut-Wasser.

Von Clystiren.

Laxierend Clystier braucht man für ein Pferd / welches die Darm-Gicht oder das Reissen im Leibe hat. Ein adstringirend Clystier für ein Pferd dem das Fett schmeltzet oder schwindet. Ein erweichend Clystier / für die Nieren-Gebrechen. Ein kühlend Clystier für ein erhitztes Pferd. Und ein Schmertzstillend Clystier / für ein Pferd / welches nicht stallen kan.

Von den Artzneyen.

Einfache Artzney / braucht man für ein Pferd / so von der Arbeit ermüdet: Purgierende Artzney / für die Monsichtigen Pferde: Und würckende Artzney / für ein Pferd / das sein Futter nicht verdäuen kan.

Das VIII. Capitel.

Zu erkennen / ob ein Pferd die Strenge oder kalten Fluß hat.

WEnn ihr mercket / daß ein wol gefüttert Pferd / welches nicht arbeitet / nicht zu nimmt / daß es also traurig ist / mit dem fordern Fuß stampffet / und die Flancken oder weichen Seiten ihm mehr als gewöhnlich schlagen / auch weiß Wasser ihme aus der Nasen rinnet / so hat es die Strenge oder den Schnupffen.

Mittel für die Strenge.

Nehmet Holtz von wilden oder Wald-Reben / schneidet es in kleine Stücklein / und zerstosset es gröblicht / alsdann lasset es sieden in zwey Nössel weissen oder blancken Wein / hernach thut es in einen leinen Sack / den bindet dem Pferde also an den Kopff / daß es den Rauch darvon ein Stund lang in die Nasen empfangen kan / dieses Mittel gebrauchet drey Tag nach ein ander / so wird es gesund werden.

Ein anders.

Nimm zwey Untzen Euphorbii; ein Pfund Safft aus Lauch geprest / schütte es unter einander / und rührs so lang / biß das Pulver seine Gestalt verlieret / darnach nimm ein halbe Untz Schwein-Blut / rühre es auch darunter / setze es zum Feuer / und lasse es mit einander kochen / biß der Safft einsiedet. Stelle es nachmals vom Feuer weg / und thue noch einer Untz schwer von gemeldten Euphrobii-Pulver darunter / rühr es wol durch einander / davon wird ein herrlich Sälblein / thue solches in einen Hafen / und hebe es auf zum Gebrauch. So du nun wilt davon gebrauchen / nimm Werck / mache zimlich lange Wicken daraus / druck sie in gemeldtes Sälblein / und stoß sie dem Pferd in die Nasen-Löcher / laß es eine Weile also damit ruhen / thue es darnach hinweg / so wirst du alsbald sehen / daß der Unrath Hauffenweis zur Nase heraus fallen wird. Alsdann butze dem Pferd die Nasen / und brauche solche den nachfolgenden Tag abermal also / wie jetzt angezeigt worden.

Das IX. Capitel.

Wann ein Pferd im Auge beschädiget worden.

SO dem Pferd ein Auge traurig ist und thränet / auch mit Beschwerung aufgethan kan werden / so ist es ins Aug geschlagen worden. Dahero waschet und bähet ihm das Auge mit frischem Wasser vier oder fünffmal des Tages / darnach nehmet Rosen-Wasser / Wegarich-Wasser / und zu Pulver gestossenen Zucker-Candi, mischet das alles wol zusammen / und thut davon dem Pferd vier oder fünffmal des Tages in das Aug.

Vor

Vor die Felle über den Augen.

Nehmet dürre und zu Pulver gemachte Beine/Weinstein/Saltz/Arabischen Gummi/ eines so viel als des andern/ machet es zu Pulver/ und blaset von diesem Pulver des Tages drey oder viermal in die Augen. Oder/ nehmet Galitzenstein geschabet oder zu Pulver gestossen/ menget auch gepulverten Donnerstein darunter/ und blasets dem Pferd durch ein Federkiel in die Augen/ hernach sprenget ihm frisch Brunn-Wasser in die Augen.

Item/ nimm Mayen-Butter und Honig/ zerlaß es unter einander/ thue weissen Ingber darzu/ und streich es dem Roß in die Augen/ so gehet das Fell hinweg: Gib ihm auch zugleich grosse Kletten-Wurtzel in Haber zu essen/ so gehen die Felle auch hinweg. Oder/ nimm Rauten/ zerstoß solche zu Pulver/ und blas solche dem Roß in die Augen.

Item/ wann ein Pferd schon ein Fell über die Augen hat/ so nimm grosse Muscheln/ oder Schnecken-Häuser/ brenne sie zu Pulver/ und blase sie dem Roß mit einem Federkiel in die Augen/ wilt du Ingber/ Galitzenstein und Muscheln unter einander nehmen/ so ist es desto besser; es muß aber durch ein sauber Tuch gebeutelt werden/ dann es alles wie ein klarer Staub seyn muß.

Oder/ nimm Alaun/ Galitzenstein und Calmus/ ein jedes gleich viel/ seuds in einem Topff mit Wein/ und sprengs dem Pferd des Tags zweymal in die Augen/ es hilfft gewaltiglich.

Wann ein Roß ein Fell über die Augen/ oder sonsten ein blöde Gesicht hat/ so nimm Espenholtz/ eines Arms dicke/ bohre es aus biß auf den Kern/ und thue das voll Saltz/ legs ins Feuer/ und in dem Brand wirst du einen grauen Stein finden/ den stoß gar klein in einem Mörser/ und blas es dem Pferd in die Augen/ wann es gleich schon ein halbes Jahr den Mangel gehabt hätte/ es beist das Fell gewiß hinweg/ und ist öffters bewährt worden.

Ein gut Augen-Wasser vor erblindete Roß/ oder die Fell in den Augen haben: Nimm rothe Ameis-Eyer/ so viel man deren haben kan/ thue die in ein Glas/ vermache es wol/ lege einen zehen Teig darüber/ setze es/ wann man Brodt backet/ mit demselben zugleich in Ofen/ und wann das Brodt genug gebacken hat/ so nimm auch das Glas wieder heraus/ laß es kalt werden/ so ist aus den Eyern ein schönes Wasser worden/ dessen drey oder vier Tropffen dem Pferd in die Augen gethan/ so werden sie wiederumb sehend. Probatum est.

Hat ein Roß ein blödes Gesichte/ so nimm Wicken und iß sie/ so du dich wilt niederlegen/ des Morgens so du aufstehest/ so käue ihrer sechs gar wol/ und spritze sie dem Roß in die Augen/ und wasche sie den andern Tag aus mit Brunn-Wasser/ davon bekommt ein Pferd helle Augen/ und zerbrechen auch die Felle davon.

Das allerbeste und gewiß-bewährte Mittel/ die Fell von den Augen zu vertreiben.

Im Sommer nimm Schellkraut-Safft samt der Wurtz/ säuber solche/ und streiche den Safft davon alle Tag frisch dem Roß zweymal/ als Morgens und Abends mit einer Feder in die Augen/ es wird in ohngefehr acht Tagen gewiß vergehen. Im Winter nimm Schellkraut-Pulver/ und blas es dem Pferd täglich zweymal mit einen Federkiel in die Augen.

Das X. Capitel.

Zu erkennen/ wenn ein Pferd Geschwür im Munde/ oder beschädigte Laden hat.

WAnn ihr sehet/ daß das Pferd nicht/ wie gewöhnlich/ isset/ und unter dem Käuen/ was es genommen/ aus dem Munde heraus wirfft/ so hat es den Laden beschädiget/ oder verwundet. Diesem dann zu helffen/ nehmet Schellkraut/ so neben den Mauren wächst/ stosset dieses Kraut wol mit Saltz und Agrest- oder unzeitigen Trauben-Safft/ und drey oder vier Zähnlein Knoblauch/ und waschet dem Pferd das Maul wol damit. Dieses Mittel wird es heilen/ so ihr zwey oder drey Tage damit nach einander anhaltet.

Die Drüsen zu erkennen.

Dieses ist eine Kranckheit/ davon selten ein Pferd befreyet ist/ und es ist nothwendig/ daß die jungen Pferde ihrer bösen Feuchtigkeiten sich durch diese Gegend entledigen und abführen/ damit sie vieler Flüsse dadurch los werden. Dieses Gebrechen wird also erkennet und gemercket: Wann das Pferd traurig ist/ ein trübes Gesichte/ straubichte Haar/ und keine Lust zum fressen hat/ auch wann man es höret gurren/ so

man nahe darzu kommt; dann besehet mit allem Fleiß/ ob es an der Unter-Kähle geschwollen/ und inwendig voller kleiner Drüsen sey/ dieses nun ist die Drüse.

Mittel darfür.

Man muß allezeit sich nach des Pferdes Natur richten/ aber mehr im Winter als im Sommer; Ist es im Sommer/ soll man den Schaden fein frisch halten/ und ihm frische Butter in die Ohren lassen/ und damit man es desto eher öffnen könne/ muß man es täglich mit der Salbe von Eibisch-Wurtz/ so mit Lor-Oel wol vermischet/ fleissig schmieren. Ist es aber im Winter/ so muß man es fein warm halten und zudecken/ und ihme nachfolgende Artzney gebrauchen.

Nehmet Sauerampffer/ Creutzwurtz/ weisse Lilien-Wurtzel/ und grosse rothe Schnecken/ alles dieses schneidet klein/ kochet es auf Aschen/ und vermischet darunter Schmeer von Borck-Schwein/so ist diese Salbe fertig/ welche warm muß über die la braye geschmieret/ und darüber ein Stück von einem frischen Schaafs-Fell geleget werden/ damit ihm auch der Kopff zugleich bedecket seye/ daß es biß an die Gurgel herab hange/ und so lange diese Kranckheit währet/ muß es nur von seinem eingeweichten Futter fressen/ und von Wasser/ so mit Mehl weiß angemacht ist/ trincken/ so werdet ihr sehen/ daß es wird zum Schwüren kommen/ und es seiner Drüsen wird los werden.

Oder koche nur ein wenig Sommer-Korn/ und gibs ihm alle Tage zu essen/ einen Tag oder drey nach einander/ unter dem Haber und Hexel/ etwan eine Handvoll oder zwo auf einmal/ und des Tages zweymal/ man muß ihm aber die Kripp/ daraus sie fressen/nidrig hängen/ daß es mit dem Kopff nicht hoch stehet/ so schiesst ihnen der Unrath zur Nasen heraus.

Oder gieb ihnen Fœnum Græcum, oder Sevenbaum im Haber zu essen: Weisser Senff soll ihnen auch gut seyn.

Andere nehmen Enzian, Fœnum Græcum, und Wolffs-Milch/ jedes vor einen Kreutzer/ stossen alles klein/ und gebens den Rossen unter dem Futter auf dreymal.

Für das Röcheln/so sich an der Gurgel ereignet.

Nehmet Eibischwurtz/ Leinsaamen/ Raute/ Wermuth/ Gundelreben-Blätter/ jedes eine Handvoll/ lasset es in Brunnen-Wasser sieden/ wann solches wol gesotten/ so bähet dem Roß die Gurgel des Tages fünff oder sechsmal damit/ es ist sehr gut.

Das XI. Capitel.

Wie man an den Rossen die Feivel oder Feyfel erkennen soll.

WAnn ein Pferd die Feyfel hat/ oder überkommet/ so schwitzet es kalten Schweis/es sey wie es wolle.

Mittel für die Feyfel.

Schneide dem Roß unten an der Zungen ein Wündel in die schwartze Adern/ nach der Längs/ daß es ein wenig blutet. Oder nimm Fledermauß-kraut/ es sey frisch oder gedörrt/ und schiebe dem Roß einer Erbes groß wol in das Ohr hinein. Oder nimm ein frisch Brunnen-Wasser/ oder von deinem Harn/ und thue es dem Roß in die Ohren auf welcher Seiten es die Feyfel hat/ so wirds widerumb gesund werden.

Noch ein gerechtes Probirtes Stuck.

Nimm Saltz/ ein Gaufen-Oel und ein Loth Pfeffer darunter/ vermisch es wol unter ein ander/ dann nimm Stahel/ so noch nicht gebraucht worden/ und hitze den wol/daß er aller glüend wird/ laß ihn glüend erwallen in dem Pfeffer und Saltz umb und umb/ biß der Stahel darinnen erkaltet/ das behalte auf; und wann ein Roß die Feyfel anstosst/ so nimm ein guten Feder-Kiel/ laß das Pferd mit dem Zaum über sich aufbinden/ blase in ein jedes Nasen-Loch ein guten Feder-Kiel voll hinein oder mehr/ halte ihm die Naß-Löcher zu/ daß es anhebt zu dressen/ so dresset es die Feyfel von ihm: Wird auch von Stund an wieder gut und besser werden.

Wie man die Kählsucht an einem Pferd erkennen kan.

Man greifft dem Roß unten an den Schlund/ drucket mit zwey Fingern ein wenig zu/ wann es als dann hustet/ so hat es die Kähl- oder Gelsucht. Ist aber das Pferd rötzig/ so greifft man gleich unter dem Kühn oder Kähl zwey Baiglein/ gleich wo die Zungen herfür gehet.

Mittel für die Kähl- oder Gelsucht.

Wann ein Pferd noch frist/ so gieb ihm folgendes Pulver: Nimm Hasel-Wurtz/ Cammillen-Blumen/ Entzian/ Sevenbaum/ Hasel-Zapffel/ grüne Wacholder-Beer/ Gifft-Wurtz/ Alant-Wurtz/ Baldrian-Wurtz/ Ravel/ eines

nes so viel als des andern: dieses alles zu Pulver gemacht / und dem Pferd / so viel als man zwischen dreyen Fingern fassen kan / davon im Futter zufressen geben.

Wann aber die Gelsucht versteckt ist / so gieb ihme folgenden Kühl-Tranck: Nimm Bier-Essig ein halb Seidel / zwey frische Eyer / ein wenig gestossenen Sevenbaum / etwas geschabte Seiffen / sechs oder acht gestossene Krebs-Augen / rechtschaffen wol unter einander gerühret / und dem Roß zu den Nasen-Löchern eingeschütt / darauf gleich geritten / welches reiten etliche Tag soll continuiret werden.

Oder nimm Lein-Oel ein halb Seidel / von zwey Eyern das Weisse / ein wenig Campffer / und ein bißlein Saffran / dieses laulicht durch die Nasen eingeschütt / und darauf geritten.

Zu erkennen / wenn ein Roß dämpfig oder Hertzschlächtig ist.

Es pfleget das Roß starck zu ziehen und zu heben in den Lancken oder Seiten / daß man fast ein Arm hineinlegen kan.

Mittel für die Dampff- und Hertzschlächtigkeit.

Dieses Mittel mag zugleich auch für Rotzigkeit gebraucht werden. Nim Holder-Wurtz / Hasel-Stauden-Wurtz / Rettich / Kren / eines so viel als des andern / gedörrt / und zu Pulver gemacht / Hüner-Koth / blaue Lilien-Wurtz / Kenn-Wurtz / so viel als des vorigen / auch gepülvert / mische es wol unter einander / und gieb dem Pferd / so viel als man mit drey Fingern fassen kan / im Futter. So aber das Pulver nicht operiret / so gib ihme noch folgenden Tranck ein: Nimm Ameisen mit samt dem Hauffen ein halbe Metzen voll in ein Säckel / darzu thue noch Gersten / Sevenbaum / Wermuth / Hopffen / jedes ein gute Handvoll / thue das Säcklein sambt diesen Sachen in einen Kessel / giesse darauf bey nahe ein Eimervoll Wasser / laß wol sieden; von dieser Brühe begiesse dem Pferd das Futter / und tränckе es davon.

Wann alles obiges nicht helffen wolte / so nimm ein halb Pfund Baum-Oel / zwey Loth Queckſilber / ein paar Löffelvoll Honig / solches alles durch einander gerühret / und alsdann dem Pferd warm in die Nasen ein gegossen.

Engbrüstigkeit an einem Roß zu erkennen.

Wann ein Pferd engbrüstig wird / so verliehret es das Fleisch an der Brust / und thut vornen gantz verdorren.

Mittel für die Engbrüstigkeit der Pferde.

Nimm ein halb Pfund Baum-Oel / zwey Loth weissen Hunds-Koth / ein halb Pfund Bock-Unschlit / durch einander gerühret und zergehen lassen / alsdann das Pferd warm damit wol umb die Brust geschmieret.

Das XII. Capitel.

Darm-Sicht zu erkennen.

DEr Darm-Sicht seynd zweyerley / kalt und trocken: So ein Pferd die kalte Darm-Sicht hat / so laufft es auf wie ein Drummel / windet sich hin und wider; Dieses komt ihnen entweder von kalten trincken / oder wann es zu tieff ins kalte Wasser geritten wird. Das trocken Darm-Sicht greifft ein Roß an / als wanns die Würm beissen / wendet sich hin und wider / leinet sich von einem Stand zum andern / und spreitzet sich an / lauffet auch auf / ist aber gantz warm darbey / und treibt es also etliche Tag lang. Wann einem solchen Roß nicht geholffen wird / so kan es in vier und zwantzig Stund umbfallen und verrecken.

Mittel für die Darm-Sicht.

Nimm ein halb Seidel Wasser von Brenn-Nesseln gebrennt / ein halb Loth gestossene Krebs-Augen / und auch so viel gestossene Hüner-Eyer-Schalen / ein halb Loth gestossene Eicheln / ein halb Loth gestossenen Ingber / ein wenig Sevenbaum / darzu ein halb Seydel Wasser gegossen / also unter einander gemischet / und giesse es dem Pferd in Hals ein.

Wasser Rähe zu erkennen.

Die Wasser-Rähe erkennt man an den trieffenden Nasen-Löchern / und das Roß thut / als wann es auf keinem Fuß stehen könnte / zittert auf allen vieren / ist gantz kalt; Dieser Zustand kommt her / wann man ein Roß in die Hitz zu viel sauffen läst.

Mittel für Wasser Rähe.

Nimm ein Köpffel Milch / acht oder zehen Zwieblen / die gestossen / und darein gethan / alsdann durchgesiegen / und ausgedruckt / solches giesse dem Pferd in den Hals. Darauf lasse ihme die Lung- Buch- und Schranck-Adern / fange das Blut auf / thue darzu zwey Pfund rothen Bolus / von zwey Eyern das Weisse / ein halb Pfund Hirsch-Unschlit / ein Seidel Brandt-

Wein/mache daraus ein Anstrich/ und salbe dem Pferd alle vier Füß wol damit.

Wind-Rähe zu erkennen.

Das Pferd reisset die Nas-Löcher weit auf/ zeucht in Lancken und Seiten / als wann es Hertz-schlechtig wäre: Ist gantz wirblicht und toll im Kopff.

Mittel für die Wind-Rähe.

Lasse dem Pferd die zwey Adern/ so zwischen Augen und Ohren liegen/ laß wol bluten/ dann schabe ein wenig Venedische Seiffen/ nimm darzu zwey Messer-Spitz voll Nieß-Pulver / ein Messer-Spitz voll Ingber / und auch so viel Pfeffer-Stupp / ein Messer-Spitz voll gestossenen Sevenbaum / alles zusammen gemischt/ und dem Roß in den Affter-oder Hinterdarm wol hinein geschoben.

Futter-Rähe zu erkennen.

Wann ein Pferd zittert / und traurig wird / und kan nicht wol auf den Beinen stehen / deßgleichen wann ihm Ohren und Naß-Löcher kalt werden/ so ists ein Zeichen/ daß es Futter-Rähe ist.

Mittel für das Futter-Rähe.

Nimm ein Köpffel Milch / vor ein Kreutzer Venedische Seiffen/ schabe die darein / thue auch ein wenig Saltz darzu / laß warm werden / aber nicht sieden / giesse es dem Pferd in den Hals; nach einer Weil laß es reiten / daß es schwitzet/ so wird es das Pferd purgieren.

Wann ein Pferd die Würm im Leib beissen/ kan erkennt werden wie folget:

So ein Pferd von den Würmen im Bauch gebissen wird / legt es sich nieder / kreisset / und wältzet sich hin und wider / mag auch nicht fressen: Wann es aber Kefer im Magen hat / wältzet es sich über und über / und schlägt mit den hindern Schenckeln an Bauch.

Mittel für die Würm im Leib.

Nimm gestossene Eicheln ein halb Loth / gestossene Eyerschalen ein halb Loth / gestossenen Nachtschatten ein halb Loth / gestossene Klettens-Wurtz auch ein halb Loth / thue solche Pulver alle in ein Seydel Essig / rühs wol unter einander/ und giesse es dem Pferd in den Hals.

Für die Magen-Kefer / nimm warme Träber vier Handvoll / darzu mische ein Viertel-Cöllnische Kreiden/ und gieb es dem Pferd zu fressen.

Lungen-Sucht der Pferde zu erkennen.

Ein Pferd / so die Lungen-Sucht hat / das wird allezeit unaufhörlich husten. Diesem Ubel abzuhelffen/brauch folgendes Pulver:

Nimm Lungenkraut / Ehrenpreiß / Wolgemuth / Brunnenkreß / grüne Wachholder-Beer/ gestossene Alantwurtz / Beyfuß-Wurtz / Kinrus/ jedes ein Viertel-Pfund/ wie auch Sevenbaum/ Teuffelskraut / Lungen-Wurtz/jedes ein Viertel-Pfund / mache alles unter einander zu einem Pulver / und gib dem Pferd täglich zweymal ein guten Löffelvoll unter dem Futter zu fressen.

Das XIII. Capitel.

Ein gute Salben für alle Unreinigkeit/als Grind und dergleichen/ vor Menschen / Pferd und ander Viehe nutzlich zu gebrauchen.

Nimm altes Schmeer / Butter / der in kein Wasser kommen ist / jedes ein halb Pfund / Venedische Seiffen ein Viertel-Pfund / ein Loth Queckſilber / thue das Schmeer von einander / und mache alle Aederlein herauß; so es also wol durchgrieffen ist und gereiniget / so nimm das Queckſilber / tödte es / und mische es mit dem gereinigten Schmeer wol durch ein ander; zerlasse das andere Schmeer auf einer Gluth sambt der Butter unter einander / schabe auch zu vor die Seiffen klein darein: wann das Schmeer zerlassen / thue ein Loth Grünspan / und ein viertel Pfund Aniß-Stupp / wie auch so viel Schwefel / und etwas klein gestossenen Sevenbaum darunter / rühre es wol unter einander / wenn es dann anhebt zu khrillen/thue das ander Schmeer mit dem Queckſilber darein / setze es nicht mehr über die Gluth / dann es bleibt die Seiffen und das Queckſilber nicht darinnen / sondern rühre es nur wol durch einander biß es gestehet. Schmiere alsdann das Roß damit an der Sonnen / den Menschen in einer warmen Stuben / des Tags ein mahl / so

fälles

fället es den dritten Tag sambt den Grind und Haar ab/ das Haar wächst aber bald wider/ ist wahrhafft und bewähret.

Ein andere gute Salben für räudig- und schäbige Roß.

Nimm Queckſilber vor etliche Kreutzer/ Schwefel vor zwey Kreutzer/ ein Viertel-Pfund altes Schmeer/ so nie ins Wasser kommen ist/ ein Handvoll Sevenbaum/ klein gestossen/ rührs alles unter einander/ auf einem gelinden Kohlfeuer abgetrieben: dann wasche das Pferd zuvor mit scharffer Laugen/ und schmiere es mit dieser Salben/ allzeit über den andern oder dirtten Tag/ wenn es abermahl wider zuvor mit der Laugen gewaschen worden.

Ein gutes Mittel/ einer Stutten ein zuschütten/ daß sie aufnehme und fruchtbar werde.

Nimm zwey Grän von verworffenen Hirschprunpfft/ das vördere Spitzlein von der Zungen einer Schild-Krot pulversiert/ von guten Silber zwey Gran herunter geschabet/ alles unter einander gemischet/ und ein Stund vor dem Zulassen eingeschütt.

Nimm Sevenbaum/ Lorbeer/ Roßmarin/ Poley-Kraut/ grünen Buxbaum jedes vier Handvoll/ ein Maß Essig/ wie auch so viel Wasser/ laß solches einsieden biß auf ein Maß/ als dann schütte solchen Trunck der Stutten ein/ so wird es die unreine Mutter außführen.

Für die Hexerey ein gar bewährtes Mittel bey Pferd und andern Viehe/ sonderlich/ wann einem Vieh der Nutzen genommen ist/ daß man kein Milch noch Schmaltz bekommen noch geniessen kan/ so brauche folgendes Pulver.

Nimm Widerthon/ Creutzwurtz/ Eberwurtz/ Meisterwurtz/ Baldrian-Wurtzel/ Haselwurtz/ Goldwurtz/ Schwartz-Kümmel/ Beyfus/ weisse Gemßwurtz/ Rauten/ Albiß: Dieses mache alles zu Pulver/ und beräuchere das Viehe damit: auch kan man demselben ein wenig in Saltz und Brod oder Futter eingeben.

Ein Anhang dem Viehe/ für aller Zauberey sicher zu erhalten.

Nimm Albiß-Wurtz/ die am letzten Frauen-Tag vor Aufgang der Sonnen gegraben ist/ weisse Gemßwurtz/ Creutzwurtz/ Rauten/ Beyfus/ Meisterwurtz/ Heiligen drey König-Wurtz/ von jedem ein wenig/ thue darzu etwas Queckſilber; dieses alles thue in ein Säcklein oder Bischlein/ und hänge es dem Vieh an.

Bewährtes Mittel/ so wol die Behausung als Ställe vor allen Zauberey en zu bewahren.

Man nehme eben diesen Anhang und grabe ihn unter die Thürschwelle/ wo die Menschen oder das Vieh aus- und eingehen.

Das Vierdte Buch.

Von den Canarien-Vögeln.

DAs Canarien- oder Zucker-Vögelein / ist wegen seines schönen und lieblichen Gesangs anfänglich aus der Canarien-Insul und von Lisabona durch die Kauff-Leute zu uns in Teutschland gebracht worden: Und seynd an vielen Orten bey uns nicht allein dieser Zeit wol bekannt / sondern werden auch durch fleissige Wartung geziegelt / daß mancher neben seiner Lust / auch guten Gewinn darbey zu machen pfleget / wann er seine junge abgerichte Vögel zu Geld macht und verkauffet. Dieses Thierlein liebet den Zucker / dann in ihrem Land giebt es viel des weissen Canarien-Zuckers / von welchem es auch den Namen bekommen. Sonsten gibt man ihm gesottene oder aufgeklemete Hanff Körner / Rüben- oder Hoderich Saamen / auch bißweilen Kohl- Rettich und Hanff-Saamen unter einander zu essen: Etliche pflegen auch ihnen grüne Hünerdarm zu geben / neben obgemeldter Speis / welches ihnen sehr gut ist. Das Trincken anbelangt / soll es frisch Wasser seyn / welches man ihnen täglich in ein Geschirrlein geben muß.

Wie man die Canarien-Vögel paaren / und zusammen in einen Verschlag fliegen lassen soll / daß sie Junge zeugen.

Erstlich muß man sie wissen zu unterscheiden / welches Eren oder Sien / das ist Männlein oder Weiblein seynd / das Männlein ist viel gelblicht an der Brust / und hat auch gelbe Federlein neben den Augen: Das Weiblein aber sihet blaß und was dunckel an der Brust von Federn.

Belangend die Zeit / da man sie pfleget zu paaren / geschicht solches im Frühling / im Monat April an Georgi-Tag / oder aber den ersten Tag May / da lässet man sie in einen unterschlagenen Kasten Paar und Paar weis zusammen thun / meistentheils aber gibt man zwey Weiblein zu einem Männlein / und nagelt einem jeden Weiblein ihr Nest an ein bequemlich Ort: Auf der Erden / oder unten auf den Boden / leget man Reh- oder kurtze Roß-Haar / Baumwollen / auch Moos / davon machen sie ihre Nester vollends fertig.

Ferners müssen sie fleissig alle Tag mit Hanff- und Haber-Körnern / auch wol mit Kohl- und Rettich-Saamen (etliche nehmen nur blossen Hanff-Saamen) gefüttert werden / dabey gibt man ihnen auch grüne Hünerdarm / muß aber wol beobachtet werden / daß der Hünerdarm nicht von einem Ackre oder Feld genommen werde / wo Taback darauf gewachsen oder gebaut worden / dann davon werden die Vögel kranck / ja sterben meistentheils gar davon: Auch muß man ihnen täglich ein paarmal frisch Wasser in einem erdenen Trögel oder Geschirr geben / und fleissig in Acht nehmen / daß das Wasser nicht offen stehet / dahero kan man einen Deckel mit Löchern darüber decken / daß die Vögel nur mit denen Schnäbeln hinein kommen / und trincken können: Dann sonsten geschichts / wann die Vögel über den Eyern sitzen / und alsdann zum Wasser kommen / so baden sie sich gerne / sitzen hernach mit nassen Federn auf die Eyer / welche alsdann ankleben / hernach / wann sie vom Brüten herab kommen / bleibt ihnen offtmals ein Ey an den Federn hencken / schleppens mit heraus und zerbrechens / daß man schlechten Nutzen davon haben kan.

Wann sie dann Junge haben / muß man ihnen vierzehen Tag nach einander täglich Ameisen-Eyer / Hünerdarm und Täschelkraut geben / damit die Junge geetzet werden.

Der Vogel-Bauer soll / so viel möglich / an einem Ort seyn / da die Morgen-Sonne wol zukommen kan / dann Nachmittag / so die Sonne starck darauf scheinet / wird es ihnen allzu warm und brüten nicht gerne.

Wann nun die Jungen abgeflogen und selber fressen können / muß man sie heraus fangen / dann die Alten fangen alsdann wiederumb an zu legen und zu brüten / damit sie von den Jungen nicht verhindert werden: Ja / es geschicht bißweilen / daß sie auch die dritte Brut verrichten.

Die Jungen kan man alsdann in kleine Häuslein setzen / biß man sie erkennen kan / welches Männlein oder Weiblein sind / alsdann werden sie von einander gethan / die Männlein allein / und auch die Weiblein besonders / biß übers Jahr / da man sie dann ein Wochen zwey oder drey in Häuslein zusammen thut / und alsdann wieder zur gewöhnlichen Zeit zu Ende des Aprils / oder

oder Anfang des May zur Paarung befördert/ so gewohnen sie leicht zusammen / paaren sich desto eher/ und fangen an ihre Nester zu bauen.

Zu dieser Zieglung muß man ein gutes verwahrtes Ort haben / daß kein Ungeziefer darzu kommen kan / vor Katzen / absonderlich vor den Mäusen sicher seynd / dann die Mäus lauffen gar sehr dem Hanff und Futter nach / darumb müssen die Häuser wol vermacht / und die Dräth in den Gittern gar enge zusammen gerichtet werden; und wann nur ein wenig was offen oder zerbrochen ist / kriechen sie hinein / verderben die Brut und Eyer samt den Nestern / daß die Alten solche nicht mehr annehmen. Wann sie dann in allen (wie gemeldt) versorget und versehen werden/ braucht es weiter keine Mühe / und ist nur eine Lust darbey / dann sie gerathen gern / und geschicht bißweilen / daß von ein oder zwey paar Alten zehen / zwölff biß fünffzehen Junge gezogen werden.

Wer sonsten ein grosser Liebhaber ist / und der Canarien-Vögel viel zusammen fliegen lassen will/ der lasse sich ein grosses Vogel-Haus machen / welches bey nahe acht biß zehen Schuh lang und breit / und sechs oder mehr Schuh hoch/ in Form eines Cubi / daß die Seiten gegen Morgen die freye Sonnen hat / allwo ein Fenster muß gemacht werden / welches man mit einer Schnur mit einem Rädlein aufziehen und zu machen kan: Ausserhalb des Fensters wird ein Gitter von Drath / in welchem etliche Zwerg-Stänglein sind / drey oder vier Schuh weit hinaus gemacht / daß die Vögel / so man das Fenster aufziehet / bey schön und anmuthigen Wetter hinaus fliegen / und sich gleichsam in der Lufft erlustiren / und erquicken können. Mitten in dieses Vogel-Haus stellet man ein oder mehr grüne Bäumel hinein / ingleichen auch wol vor das Fenster innerhalb des Drath-Gitters / daß sich die Vögel darauf setzen mögen. Unten im Vogel-Haus muß der Boden mit weichem Moos und Rehhaarn beleget werden / daß / so etwan ein Ey oder junges Vögelein herab fiele / sich nit zerschlagen/ oder beschädigen könnte. Die anderen übrigen Seiten müssen mit Bretern fleissig und vest vermacht werden / damit keine Mäus hinein können: Ingleichen wird oben die Decke wol verwahret. Inwendig werden an den Wänden herumb etliche kleine Körblein / in Gestalt der Vogel-Nester angehefftet / daß die Vögel darein nisten und legen können; oben in der Decke werden allweg über denen Nestern / runde Löchlein durch die Bretter gebohret / daß man hinunter schauen kan in die Nester / ob und wie die Vögel nisten / Eyer legen / oder Junge haben; jedoch solle allzeit über jedes Löchlein ein Deckelein geheb angenagelt seyn / damit man zumacht/ wann man davon gehet.

Endlich / wann man die jungen Vögel zum Gesang will abrichten / so pfeiffe man ihnen im Verborgen auf einem Flaschnetel täglich ein gewissen Thon offtermals vor / so werden sie solchen Thon nach und nach fassen / und überaus schön nachsingen lernen / daß sich darüber höchlich wird zu verwundern seyn / und werden dergleichen abgerichte Vögelein theuer verkaufft.

Schlüßlich füge dem Geneigten Leser zu wissen / daß der Koth von denen Canarien-Vögelein ein über die massen gutes Mittel seye wider die hinfallende Sucht und böse Kranckheit / absonderlich bey jungen Leuten / ein Messer-Spitz voll pulversirt in abnehmenden Mond eingeben / es hat gar vielen schon geholffen.

Das

Das Fünffte Buch.

Das I. Capitel.

Wie man gemeine Kertzen machen soll.

ON diesen ist nit viel zu schreiben / massen ohne dem ein jeder Haus-Vatter und Mutter schon weiß / das man erstlich das Unschlit muß zergehen lassen / alsdann thut man in das Geschirr heiß Wasser unten / und schüttet unter das Unschlit ein Urin nach proportion, die Dacht werden vorhero gericht und mit Unschlit gestrichen / und so fort die Kertzen gedunckt.

Das II. Capitel.

Wie man schöne / wolriechende Tafel-Kertzen macht / die riechen wie Wachs-Kertzen fein stet und lang brennen.

IMm erstlich das Unschlit / legs in frisch Wasser / lasse es drey Tag darin liegen / gebe ihm alle Tag frisch Wasser / wasche das Unschlit / wann solches von allem Blut und andern Unreinigkeiten gesäubert / soll mann das Jnschlit wiederum gantz wol trucken werden / und hernach über dem Feuer allgemählich zergehen lassen / und schütet demnach das saubere Unschlit in das hinzu gehörige Geschirr / worinen vorhero unten heiß Wasser muß seyn / und gieset nach proportion ein wenig Urin darzu. Die Dachte aber dörffen nicht grob (wie bey denen gemeinen Kertzen) sondern soll zart und weis gebleicht seyn / auch muß solche nicht mit Unschlit / sondern an statt dessen mit gutem gelben Wachs offt und viel gestrichen werden.

Das III. Capitel.

Ein gute Seiffen zu sieden.

IMm guten wol gebranten Aschen / säubere den durch ein Sieb / messe ihn mit einem Schäfflein; wann du drey Schäfflein voll Aschen hast / so nimm ein Schäfflein voll Kalch / der schön weis und von sich selbst zerkrochen ist / mische ihn unter die Aschen. Darnach nimm ein grossen Zuber / leg unten zwey oder drey Finger hoch einen anderen löcherichten Boden darein / und auf den löcherichten Boden ein altes Tuch / oben darauf ein wenig Stroh / und auf das Stroh schütte den Aschen und Kalch / gleich als wann man sonst eine Laugen giessen wolt. Als dann giesse siedend Wasser darüber / laß es zwey oder drey Stund stehen über einander / hernach lasse die Laugen herab / dieses heist man die erste und beste Laugen: Thue diese Laugen in ein besonderes Geschirr / und nimm ein neu gelegt Ey / wirffs darein / wanns oben schwimmt / so ist sie gut und gerecht. Darnach gieß mehr siedheiß Wasser über den Zeug in den Zuber / und lasse die Lauge wiederumb herab / das ist die Mittel-Lauge / diese behalte auch besonder. Weiter giesse noch einmal

mahl siedendes Wasser über den gemahlten Zeug/ und laß die dritte Lauge herab/ welche man die geringste nennet/und behalte auch diese in einem Geschirr besonder.

Wann nun die Lauge gantz bereitet ist / so nimm 10. oder 15. Pfund Inschlet / wie viel du wilst/ es seye geschmeltzet oder ungeschmeltzet/ hacke es klein/thue es in den Kessel/ und giesse so viel Maaß der ersten und guten Laugen daran / so viel du Pfund Inschlet genommen hast/ mach ein kleines Feuerlein darunter / und laß es fein gemach hersieden / und gib wohl acht / daß es nicht überlauffet ; darnach messe der guten Laugen halb so viel/als du zum ersten genommen hast in ein Geschirr / und der Mittlern auch so viel / wann nun die Seyffen im Kessel siedet/so giesse je einmahl ein Maaß gute und ein Maaß mittlere Laugen in den Kessel/habe acht darauf / daß sie nicht überlaufft/ und mache nicht zu viel Feuer unter den Kessel. Wann du dann diese zwo gemessene Laugen alle hinein gegossen hast/so laß es ein gute Weil sieden. Nimm dann auch ein geringe Laugen / und giesse je ein wenig an die Seyffen / so wird sie hart und gut/mercke auch/daß du die Seyffen drey Stund lang sieden lässest / und immer ein wenig geringe Laugen zugiessest. Wann sie drey Stund gesotten hat / so nimm zu zehen Pfund Inschlet / zwey Mäßlein Saltz / thue es in den Kessel in die Seyffen / laß es ungefehr noch ein gantze Stund sieden / man darff nach dem Saltz nichts mehr hinnach giessen. Letzlich / thue das Feuerlein unter dem Kessel herfür / und nimm einen grossen blechenen Löffel/ faime die Seyffen in ein Schäfflein / welches erstlich rings umher mit Wasser benetzet / und darnach mit Kalch bestreuet seyn soll/ setz es miteinander in den Keller / laß es ein Tag oder zween stehen/so wirds hart. Wann du der schlechten Seyffen viel haben wilt / so nimm noch so viel Laugen zu dem Inschlet/denn auf den Kauff ist sie gut genug/allein / man muß sie länger sieden lassen / dann sie schwindet zusammen. Wann sie das erstemahl nicht gerathet / so muß man noch einen Zeuch machen / und solche noch einmahl sieden/ es wird nicht weniger / sondern sie wird nur desto härter und weisser.

Das IV. Capitel.

Wolriechende Seyffenkugeln zu machen.

Nimm Venedische Seyffen zwey Pfund/ Veyelwurtz 4. Loth/ Negelein/ Zimet/ Spicanardi-blüh/ jedes 2. Loth/ Rosmarin / Majoran / Storax liquid. jedes ein Loth/ Bisam 3. Gran. Schabe die Seyffen wohl klein / legs auf ein Bret / und dörre sie an der Sonnen / oder sonst an einen warmen Ort / und besprenge sie offt mit Rosen- oder Spicanardi-Wasser/damit sie ihren Geruch verliehret. Alsdann so nim die andern Stück/pülvere sie auf das allerkleinste zu einem Meel / ferner/ pulveresiere auch die Seyffen / und mische die anderen gepülverten Sachen alle darunter/ giesse ein wenig Rosen-Wasser zu / aber nicht zu viel / und stosse es so lang / biß es genug ist : daraus mache alsdann Kügelein / so groß du sie haben wilst : wem beliebet / der kan sie auch vergülden. Also ist auch die rechte Form Barbier- oder wohlriechende Seyffenkugeln zu machen.

Das V. Capitel.

Bericht / wie man den edlen langen Flachs erbauen und rösten soll.

Ich hab zwar im 1. Buch am VII. Capitel ein wenig Meldung gethan / vom gemeinen Flachs ꝛc. Weilen mir aber von einem sonderbahren Liebhabern des edlen Flachs ein ausführlicher Bericht ist ertheilt worden / als habe solches auch hiemit communiciren wollen. Im Frühling / so bald als seyn kan/und zwar umb solche Zeit/ wenn man den Haber bauet / soll dieser Lein gesäet und die Furch des Felds mit dem Pflug ausgestrichen werden / damit man beym Ausjetten ehender zukommen kan : Es schadet ihme weder Kälte / Reiff noch Hitz im geringsten nichts / man darff auch bey dem Ausbauen auf kein Zeichen des Monaths acht geben.

Wann man im Anfang gern viel Lein bauen will/so soll dieser Leinsaamen gantz dünn / ja/ noch viel dünner / als sonsten das Getrayd gesäet werden / damit er oben viel Stangen zu setzen kan/ in deme auf solche Weise man der Stengel 20. 30. oder noch mehr Leinbollen bekommet.

Da man aber Leinsaamen nach content hätte/ mag alsdann solcher auch dicker gesäet werden / wornach der Flachs zwar nicht so gar lang übersich wächset / jedoch wird solcher an Stangen dünner und folgends an Haar subtiler und schöner.

Das Feld darzu soll recht gut seyn/ so gut als mans haben kan / welches am Herbst mit guter kurtzen Tung getünget / zweymahl geackert / und also zugerichtet werden muß / daß es gantz geschlacht seye / damit es im Frühling bey Zeiten noch ein- und zwar zum drittenmahl geackert / und zu solcher Zeit/wie oben verstanden / der Lein gleich darein gesäet werden kan.

Und obwohlen dieser Flachs am aufgehen so schlecht her sehen wird / daß man die Augen davon abwenden möchte / so soll man doch nicht zweiffeln oder erschrecken / sondern gut Hertz haben / es ist sein Natur uud Gewohnheit also. Wann er nun erwachsen / daß er einer Zwerch Hand hoch seyn wird / soll man den gantz behutsam heinten / und das Feld / so etwan vom nassen Wetter zusammen gedatschet/zerhacken/aber acht haben/daß der Flachs nicht umb oder ausgehauet werde: Folgends muß solchem dermassen mit dem Ausgraßen / wann ers braucht/gewartet werden / daß gar kein Graß darinnen aufkomme/dann sonsten/ weilen er gar kein Graß leiden kan / erstickt er/damit soll man also continuiren / biß er zeitig und gerauffet werde.

An dem Rösten ist auch sehr viel und schier das allermeiste gelegen/man muß erkennen/ ob das Wasser frisch oder matt seye/ wie vernünfftig die fliessende Wasser allzeit frischer als die stehende seyn : ist das Wasser frisch / so kan der Flachs vier gantze Täg und Nächt / ists aber matt und faul und warm /nur drey Täg und Nächt darinnen geröst/alsdann wieder heraus gethan / und erst auf die trockne Röst / das ist / auf eine Wiesen oder Halmacker / oder sonst gelegenes Ort Pastenweise aufgesetzt/ auch alldorten so lang stehen gelassen werden/biß die Weiber / die es verstehen/ und offt genug mit dem Reiben probieren können / vermeinen/er seye mild und geröst genug / alsdann kan er aufgehebt / durch die Brechen und Hechel nach seinem Gebrauch gezogen werden / mit dieser Erinnerung / daß er nur nicht zu lang im Wasser verbleibe/ allwo er gleich / ja/ein Tag und Nacht verderbet werden könnte / ist solchem nach besser / er werde zu früh/als zu spät / aus dem Wasser gethan / in Erwegung/er auf dem Land alsdann ein längere Zeit / und zwar so lang Gedult und keinen Mangel bringt / biß ihme verstandener massen die Weiber das Urthel sprechen.

Der Leinsaamen gehet von der Sonnen nicht aus den Flachsbollen / wie der kleine oder gemeine /sondern die Bollen müssen wohl gedörret / und alsdann ausgedroschen werden.

Den neuen Flachs/so schön lind und zart/als Seyden zu machen.

Nimm einen grossen Hafen / lege unten ein Reyhe Flachs hinein / bestreue den mit gesiebeter Aschen von Buchenholtz samt ein wenig gepülverter Alaun : alsdann lege wiederum ein frische Lege Flachs / und gleichfalls Aschen von Buchenholtz und Alaun darauf ; dieses thue so offt / biß der Hafen voll wird : hernach schütte so viel Wasser darüber/biß genug ist / setze es mit dem Hafen zum Feuer / laß es eine gut Stund sieden / nach welchem man den Flachs in ein kalt frisch Wasser thut/sauber auswäschet / und trocknet / ziehe ihn durch ein klare Hechel/ so wird er so schön / lind und zart/daß sich darob zu verwundern ist.

Das sechste Buch.

PLANIMETRIA.

Von dem Feldmessen.

Je man Wiesen / Aecker / Gärten / Höltzer / Weyr / und andre Grundstück behend und gründlich abmessen / und wie viel dieselbe Einsetz / Ausspann / Jugart / Tagwerck an ihren Platz halten / erkennen und erfahren könne / ohne die vornehme / doch mühsam / und männtchen hierin abschreckende Rechenkunst.

Gleichwie in vorhergehender Hauß- und Land-Bibliothec / Ersten Theils neunten Buch / wegen sonderbahrer Nutzbarkeit auf dem Land / Schlösser und Gütern gantz kürtzlich / und so viel vonnöthen / den Bericht der Sonnen-Uhren gelehret und entworffen: also und gleichermassen will nicht allein der Nutz / sondern so gar die Nothdurfft erheischen / auch von der Feldmesserey / oder Abmessung der Wißmatten / Aecker / Höltzer und andern Grundstücken kürtzlich deßwegen zu handlen / weilen bey Erkauffung / Tausch und Contracten der Landgüter / Hofmärck / Schlösser und Höfen fast die erste Frag / wie viel bey solchem Gut auf ein Feld / Einsetz / wie viel Tagwerck Holtz und Wißmat sich befünden? Diese Frag aber ohne die Feldmeßkunst genau / und der Gewißheit nach / nicht beantwortet / also auch keine rechte Wissenschafft / sondern nur obenhin nach Schätzung des gemeinen Mans / eingeholt werden kan. Als wird hierinn ein gantz leichter / doch solcher Bericht gegeben / daß man ohne Fehler die Grundstück und dero Grösse erkennen / und abmessen könne / auch ohne Rechenkunst.

I. Vortrag.

Vom Instrument und Werckzeug.

Der gantze hierzu nothwendige Werckzeug ist ein Winckelhacken / und ein Maßstab oder Meß-Ruth.

Das I. Capitel.

Von dem Winckelhacken.

Künstlich kan der Winckelhacken zubereitet werden / daß selbiger zugleich ein Schregmaß abgebe; laß dir bey einem Küster zwey Linial machen in der Länge $1\frac{1}{2}$ Schuch: in der Dicke einen halben Zoll / in der Breite einen gantzen Zoll / und diese also zusammen schliessen / gleich einen Binderzirckel / also / daß diese zwey Linial auf- und zugeben / als wie ein Zirckel / in Mitte ihrer Dicke sollen sie ausgenuet werden / in der Rueth aber bey der Helffte eines Linial ein Höltzel oder eisenes Schinlein solcher Gestalten angehäfftet werden / daß diß Schinlein das Schregmaß oder dessen Zirckel / wann es vonnöthen / zu einen gerechten Winckel richte / und fäst erhalte / welches leicht geschicht / Figural.

schicht / so durch das andere Linial und zugleich durch das End des Schinleins ein Löchlein gebort / und durch diß Löchlein ein Nagel geschoben wird.

Alsdann theile beyde Linial in zweyhundert oder dreyhundert beyderseits gleiche Theil / in mehrer es getheilet / je besser ist das Instrument. Ferners / laß dir aus Holtz ein halben Zoll dickes Scheibel machen / durch das centrum ziehe creutzweiß zwey Linien / und theile also das Scheibel in
Figur. 2. vier Quadranten. Diese 4. Q. theile also aus / wie du gelehrt bist worden im vordern 9ten Buch / fol. 184. Figura I. Dann so muß diß Instrument einen Fuß von drey oder vier Schuch haben / zu unterst mit einen spitzigen Hilsen beschlagen / zu oberst aber mit einen geschraufften Stefftlein auf welchem man Anfangs das jetzt gedachte Scheibel / alsdann das Schregmaß an dem centro ansteckt / und mit einem Müderlein ein wenig fäst machet / dann auch auf einer Seiten mit einem Bleygewicht / damit man solchen perpendiculariter, Bley-gerecht richten kan / versehen seyn. Siehe den Abriß des Scheibels und des Schregmaß / oder Winckelhackens Figura 1. und 2. des Fuß / Figura 3.

Alldieweilen vermittelst dieses Schregmaß der Wiesen und Aecker / Eck und Winckel müssen erforscht und gefunden werden / so muß es annoch drey Absehen haben: Eines / so das Stefftlein des Fuß / in dem centro A abgibt / die andere zwey nahend bey denen der Linialen Enden B. C. welche Absehen / wann dieser Circkel zugethan wird in einer gerothen Linie mit dem Absehen A stehen.

Das II. Capitel.

Von dem Maßstab oder Meßruthen.

Sehr bequem gut und nutzbar ist / wann du dir bey einen Spängler aus Blech drey Scherlein / deren jedes bey $3\frac{1}{2}$ Werckschuch lang / also machen lässest / daß ein Röhrl grösser / als das andere: das andere / als das dritte damit solche mögen ineinander geschoben / und auseinander gezogen werden / gleichwie die Perspectiv-Rohr: theile solches ausseinander gezogene Rohr / in 10. Münchner Werckschuch / einen jeden Werckschuch aber wiederum nach Brauch der Mathematicorum in 10. Zoll / und nicht in 12. wie die Handwercker pflegen / dann mit 10. gar leicht zu rechnen ist.

Fig. 4.
Fig. 5.

Ich nehme mit bedachten Fleiß die Münchner Schuch / dessen Länge hierbey gedruckt zu finden / anerwogen Ihro Churfürstl. Durchl. Ferdinand Maria, durch ein Decret oder Mandat befohlen / daß ein Jughart / und ein Tagwerck gleicher Grösse und Maß seyn / und zwar 400. Creutzruthen oder 40000. Creutzschuch halten / und solche Messerey in denen Landen zu Bayern / nach den benannten Münchner Schuch durchgehends observirt werden solle. Es könte zwar auch ein ander Schuch / als Römer / Regenspurger ꝛc. Werckschuch gebraucht werden. Doch müsste man zuvor wissen / wie viel Schuch ein Jughart machte; sintemahlen je grösser der Schuch / je weniger in ein Jughart gehen. Also nach Zeugnuß des Römischen Quintiliani hält ein Jughart nur 28800. Römische Creutzschuh; Dieser so ausgetheilte Maßstab oder blechene Meßruth kan füglich an statt eines Spatzierstocks auch gebraucht / Fig. und hierein ein Circkel / als Schregemmaß / ein Papier / Schreibstefft / Schnur compendiös geschoben werden.

Das III. Capitel.

Ein Lehr / einen gerechten Winckelhack aufzureissen.

Damit du deinen Winckelhacke gerecht stellen und fäst machen könnest / will vonnöthen seyn / einen solchen lehren / just aufzureissen; daraus du dein nach einen rechten Winckel ausgethanes Schregmaß probi-
Fig. 6. ren magst.

Mache auf ein glattes Bret / oder Tisch Creutzweiß zwey Linien / in Durchschnitt A setze einen Circkelfuß / und reiß ein runde Circkellinie mit dem andern Fuß / wo die vorige zwey Linie von dieser berührt werden. Ziehe gerade Linien / als von B. zum C. und D. so hast du einen gerechten Winckelhacken.

Figur. 6.

Figura 1ma.

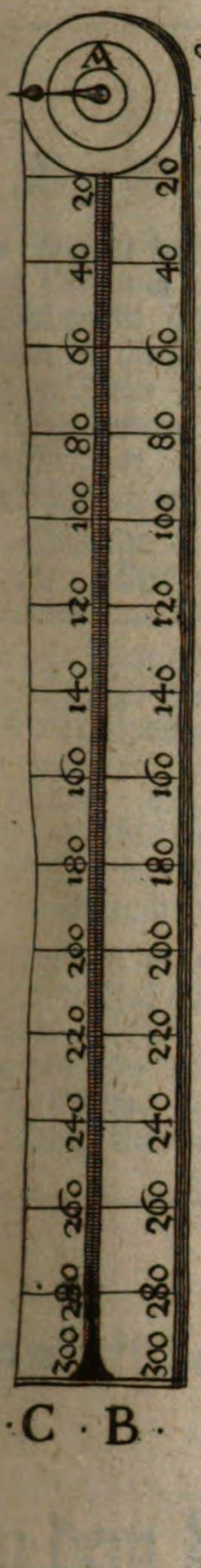
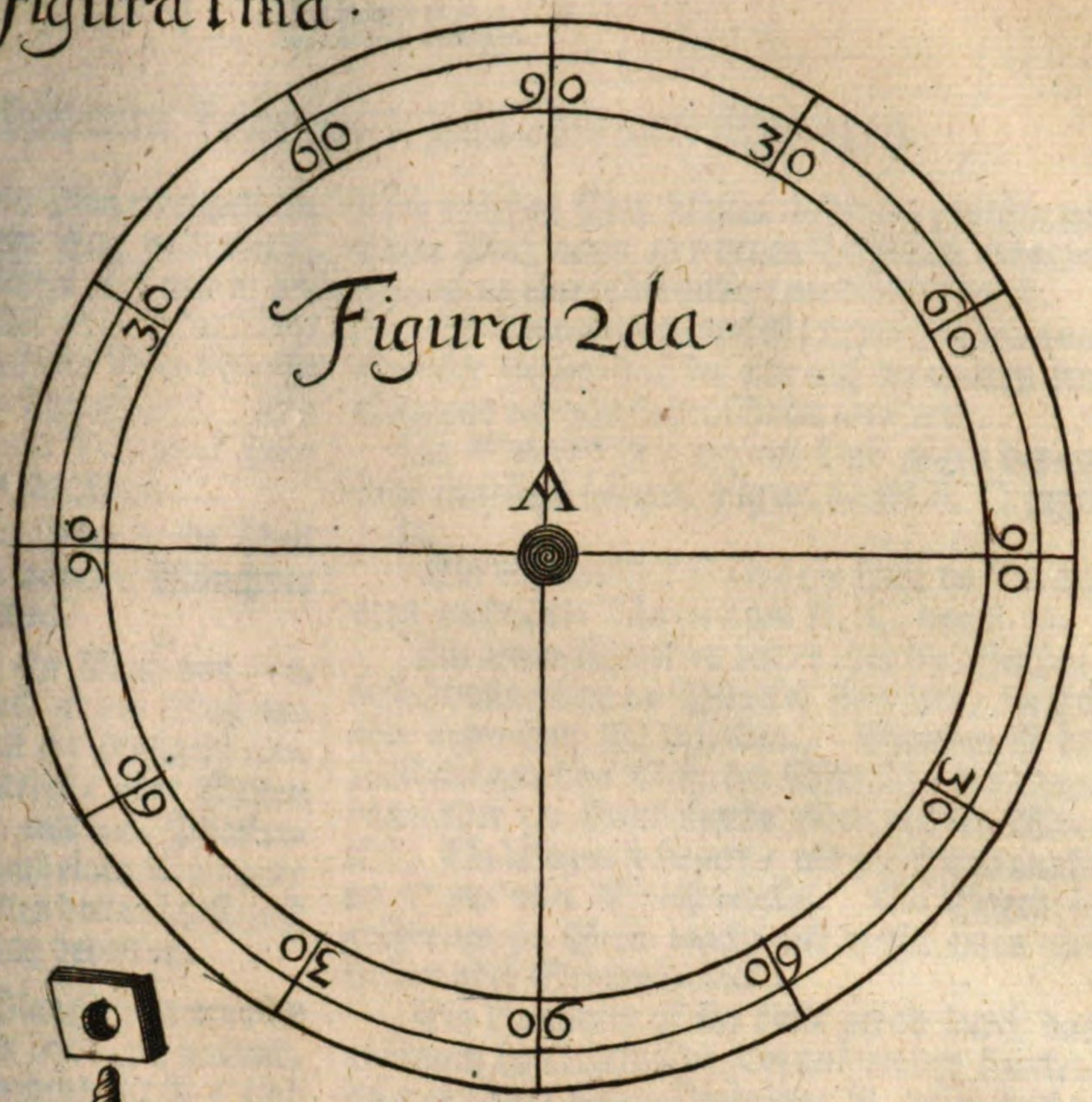


Figura 2da.



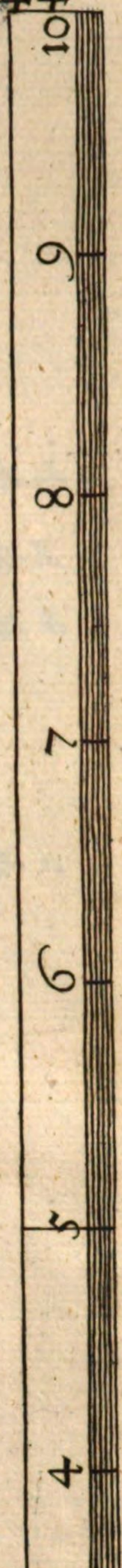


Figura 3tia.

Figura 4.

Figura 5.

C B

II. Vortrag.

Von denen bey dem Feldmessen gebräuchigen Wörtern.

EIn Jughart heisst ein Platz / welchen ein paar Ochsen in einem Tag ausackern; und haltet in der Länge 25. und in der Breite 16. Ruten/ oder 250. in der Läng/ und 160. in der Breite Münchner Werckschuch/ in gantzem Platz aber 40000. Creutzschuch. Ein Tagwerckwiesen / wie auch ein Tagwerck Holtz haltet eben diese Maß/ welche ein Jughart.

Ein Ausspann oder Einsetz/ ist der halbe Theil eines Jugharts / haltet also 20000. Münchner Werckschuh/ oder 2000. Ruthen.

Ein einfache Ruthen ist ein Maß von 10. Schuch / ein einfacher Schuch ist ein Maß von 10. Zoll. Ein Creutzruthen ist ein Platz von 100. Schuch in quadro oder Viereck / jeder Seiten 10. Schuch haltend / Fig. 7. mit 100. Pflasterstein / welche gleich viereckt / und einen Münchner Werckschuch an den vier Seiten halten kanst/ just einer Creutz-Ruth grossen Platz bedecken. Fig. 7.

Ein Creutzschuch ist ein Platz/ so in denen vier Seiten überall 10. Zoll / also 100. Zoll haltend. Anzumercken ist / daß die einfache Ruth / und Schuch nur die Seiten des Platzes andeuten/ und nicht den Platz selbsten. Hingegen die Jughart/ Tagwerck / Einsetz / Ausspann / die gevierte Mäserey und den Platz selbsten bedeuten / welche gevierte Mäß dann aus denen Einfachen entspringen / wann eine in die andere multiplicirt wird.

Ein Winckelrechtseck ist / wann zwo Linie auf einander stossen / daß die eine auf der andern senckelgerad aufrecht stehet/ sihe die 6te Figur. Fig. 6.

Ein Spießeck ist / wo eine Linie gegen der andern einwärts hänget. Figur. 8. als B. C. gegen B. D. Fig. 8.

Ein Stumpffeck ist / wo ein Linie von der andern auswärts hänget / als B. C. von B. D. Fig. 8.

Mit denen Wincklen hat es eben die Beschaffenheit/ allein/ daß die Winckel einwärts / die Eck aber auswärts sich befinden. Sonsten ist der Zirckelbogen das Maß der Winckel / ein Quadrant oder 90. Grad mache einen rechten Winckel; Ein Bogen/ so kleiner / als 90. Grad macht ein Spitz oder Spießwinckel. Ein Bogen/ so grösser als 90. Grad macht und messet einen obtusum oder Stumpffwinckel. Fig. 7.

Ein Diameter ist ein Linie gerad durch das centrum von einem Ort zum andern der Circkellinie gezogen / Semi-Diameter ist dessen halber Theil.

Parallel ist ein gleichlauffende mit einer andern Linie / als in Fig. 7. A laufft gleich mit B.

III. Vortrag.

Von würcklicher Messung / und erstlich von regulirten Plätzen.

Das I. Capitel.

Von dem Viereck / so Winckel-recht und von gleichen Seiten ist.

GAn gibt dir vor ein solches Stuck/ so 24. Ruthen auf jeder Seiten hat/ und werdest gefragt/ wie groß der Platz seye? Wann du die Rechenkunst verstehest / so ist es gut / wo nicht / laß dich nichts sorgen. Nehme das hiebey gedruckte Rechenbüchlein / besiehe darinn das grosse Einmal Eins oben auf 24/ auf der lincken Seiten herunter 24 wiederum / so hast du schon bekannt den gantzen Platz / nemlich 576 Creutzruthen. Ein Rechner multiplicirt 24 mit eben 24/ und bekommet auch 576 Creutzruthen. Figur 7 zeiget eben dieses: Zehen nemlich mit zehen mache 100. Fig. 7.

Das grosse Ein= mal Eins.

2

10	20	31	62
11	22	32	64
12	24	33	66
13	26	34	68
14	28	35	70
15	30	36	72
16	32	37	74
17	34	38	76
18	36	39	78
19	38	40	80
20	40	41	82
21	42	42	84
22	44	43	86
23	46	44	88
24	48	45	90
25	50	46	92
26	52	47	94
27	54	48	96
28	56	49	98
29	58	50	100
30	60	60	120

3

2	6	27	81
3	9	28	84
4	12	29	87
5	15	30	90
6	18	31	93
7	21	32	96
8	24	33	99
9	27	34	102
10	30	35	105
11	33	36	108
12	36	37	111
13	39	38	114
14	42	39	117
15	45	40	120
16	48	41	123
17	51	42	126
18	54	43	129
19	57	44	132
20	60	45	135
21	63	46	138
22	66	47	141
23	69	48	144
24	72	49	147
25	75	50	150
26	78	60	180

4

2	8	27	108
3	12	28	112
4	16	29	116
5	20	30	120
6	24	31	124
7	28	32	128
8	32	33	132
9	36	34	136
10	40	35	140
11	44	36	144
12	48	37	148
13	52	38	152
14	56	39	156
15	60	40	160
16	64	41	164
17	68	42	168
18	72	43	172
19	76	44	176
20	80	45	180
21	84	46	184
22	88	47	188
23	92	48	192
24	96	49	196
25	100	50	200
26	104	60	240

5

2	10	27	135
3	15	28	140
4	20	29	145
5	25	30	150
6	30	31	155
7	35	32	160
8	40	33	165
9	45	34	170
10	50	35	175
11	55	36	180
12	60	37	185
13	65	38	190
14	70	39	195
15	75	40	200
16	80	41	205
17	85	42	210
18	90	43	215
19	95	44	220
20	100	45	225
21	105	46	230
22	110	47	235
23	115	48	240
24	120	49	245
25	125	50	250
26	130	60	300

6

2	12	27	162
3	18	28	168
4	24	29	174
5	30	30	180
6	36	31	186
7	42	32	192
8	48	33	198
9	54	34	204
10	60	35	210
11	66	36	216
12	72	37	222
13	78	38	228
14	84	39	234
15	90	40	240
16	96	41	246
17	102	42	252
18	108	43	258
19	114	44	264
20	120	45	270
21	126	46	276
22	132	47	282
23	138	48	288
24	144	49	294
25	150	50	300
26	156	60	360

7

2	14	27	189
3	21	28	196
4	28	29	203
5	35	30	210
6	42	31	217
7	49	32	224
8	56	33	231
9	63	34	238
10	70	35	245
11	77	36	252
12	84	37	259
13	91	38	266
14	98	39	273
15	105	40	280
16	112	41	287
17	119	42	294
18	126	43	301
19	133	44	308
20	140	45	315
21	147	46	322
22	154	47	329
23	161	48	336
24	168	49	343
25	175	50	350
26	182	60	420

8

2	16	27	216
3	24	28	224
4	32	29	232
5	40	30	240
6	48	31	248
7	56	32	256
8	64	33	264
9	72	34	272
10	80	35	280
11	88	36	288
12	96	37	296
13	104	38	304
14	112	39	312
15	120	40	320
16	128	41	328
17	136	42	336
18	144	43	344
19	152	44	352
20	160	45	360
21	168	46	368
22	176	47	376
23	184	48	384
24	192	49	392
25	200	50	400
26	208	60	480

9

2	18	27	243
3	27	28	252
4	36	29	261
5	45	30	270
6	54	31	279
7	63	32	288
8	72	33	297
9	81	34	306
10	90	35	315
11	99	36	324
12	108	37	333
13	117	38	342
14	126	39	351
15	135	40	360
16	144	41	369
17	153	42	378
18	162	43	387
19	171	44	396
20	180	45	405
21	189	46	414
22	198	47	423
23	207	48	432
24	216	49	441
25	225	50	450
26	234	60	540

10

2	20	27	270
3	30	28	280
4	40	29	290
5	50	30	300
6	60	31	310
7	70	32	320
8	80	33	330
9	90	34	340
10	100	35	350
11	110	36	360
12	120	37	370
13	130	38	380
14	140	39	390
15	150	40	400
16	160	41	410
17	170	42	420
18	180	43	430
19	190	44	440
20	200	45	450
21	210	46	460
22	220	47	470
23	230	48	480
24	240	49	490
25	250	50	500
26	260	60	600

11

2	22	27	297
3	33	28	308
4	44	29	319
5	55	30	330
6	66	31	341
7	77	32	352
8	88	33	363
9	99	34	374
10	110	35	385
11	121	36	396
12	132	37	407
13	143	38	418
14	154	39	429
15	165	40	440
16	176	41	451
17	187	42	462
18	198	43	473
19	209	44	484
20	220	45	495
21	231	46	506
22	242	47	517
23	253	48	528
24	264	49	539
25	275	50	550
26	286	60	660

12

2	24	27	324
3	36	28	336
4	48	29	348
5	60	30	360
6	72	31	372
7	84	32	384
8	96	33	396
9	108	34	408
10	120	35	420
11	132	36	432
12	144	37	444
13	156	38	456
14	168	39	468
15	180	40	480
16	192	41	492
17	204	42	504
18	216	43	516
19	228	44	528
20	240	45	540
21	252	46	552
22	264	47	564
23	276	48	576
24	288	49	588
25	300	50	600
26	312	60	720

13

2	26	27	351
3	39	28	364
4	52	29	377
5	65	30	390
6	78	31	403
7	91	32	416
8	104	33	429
9	117	34	442
10	130	35	455
11	143	36	468
12	156	37	481
13	169	38	494
14	182	39	507
15	195	40	520
16	208	41	533
17	221	42	546
18	234	43	559
19	247	44	572
20	260	45	585
21	273	46	598
22	286	47	611
23	299	48	624
24	312	49	637
25	325	50	650
26	338	60	780

14			
2	28	27	378
3	42	28	392
4	56	29	406
5	70	30	420
6	84	31	434
7	98	32	448
8	112	33	462
9	126	34	476
10	140	35	490
11	154	36	504
12	168	37	518
13	182	38	532
14	196	39	546
15	210	40	560
16	224	41	574
17	238	42	588
18	252	43	602
19	266	44	616
20	280	45	630
21	294	46	644
22	308	47	658
23	322	48	672
24	336	49	686
25	350	50	700
26	364	60	840

15			
2	30	27	405
3	45	28	420
4	60	29	435
5	75	30	450
6	90	31	465
7	105	32	480
8	120	33	495
9	135	34	510
10	150	35	525
11	165	36	540
12	180	37	555
13	195	38	570
14	210	39	585
15	225	40	600
16	240	41	615
17	255	42	630
18	270	43	645
19	285	44	660
20	300	45	675
21	315	46	690
22	330	47	705
23	345	48	720
24	360	49	735
25	375	50	750
26	390	60	900

16			
2	32	27	432
3	48	28	448
4	64	29	464
5	80	30	480
6	96	31	496
7	112	32	512
8	128	33	528
9	144	34	544
10	160	35	560
11	176	36	576
12	192	37	592
13	208	38	608
14	224	39	624
15	240	40	640
16	256	41	656
17	272	42	672
18	288	43	688
19	304	44	704
20	320	45	720
21	336	46	736
22	352	47	752
23	368	48	868
24	384	49	784
25	400	50	800
26	416	60	960

17			
2	34	27	459
3	51	28	476
4	68	29	493
5	85	30	510
6	102	31	527
7	119	32	544
8	136	33	561
9	153	34	578
10	170	35	595
11	187	36	612
12	204	37	629
13	221	38	646
14	238	39	663
15	255	40	680
16	272	41	697
17	289	42	714
18	306	43	731
19	323	44	748
20	340	45	765
21	357	46	782
22	374	47	799
23	391	48	816
24	408	49	833
25	425	50	850
26	442	60	1020

18			
2	36	27	486
3	54	28	504
4	72	29	522
5	90	30	540
6	108	31	558
7	126	32	576
8	144	33	594
9	162	34	612
10	180	35	630
11	198	36	648
12	216	37	666
13	234	38	684
14	252	39	702
15	270	40	720
16	288	41	738
17	306	42	756
18	324	43	774
19	342	44	792
20	360	45	810
21	378	46	828
22	396	47	846
23	414	48	864
24	432	49	882
25	450	50	900
26	468	60	1080

19			
2	38	27	513
3	57	28	532
4	76	29	551
5	95	30	570
6	114	31	589
7	133	32	608
8	152	33	627
9	171	34	646
10	190	35	665
11	209	36	684
12	228	37	703
13	247	38	722
14	266	39	741
15	285	40	760
16	304	41	779
17	323	42	798
18	342	43	817
19	361	44	836
20	380	45	855
21	399	46	874
22	418	47	893
23	437	48	912
24	456	49	931
25	475	50	950
26	494	60	1140

20

2	40	27	540
3	60	28	560
4	80	29	580
5	100	30	600
6	120	31	620
7	140	32	640
8	160	33	660
9	180	34	680
10	200	35	700
11	220	36	720
12	240	37	740
13	260	38	760
14	280	39	780
15	300	40	800
16	320	41	820
17	340	42	840
18	360	43	860
19	380	44	880
20	400	45	900
21	420	46	920
22	440	47	940
23	460	48	960
24	480	49	980
25	500	50	1000
26	520	60	1200

21

2	42	27	567
3	63	28	588
4	84	29	609
5	105	30	630
6	126	31	651
7	147	32	672
8	168	33	693
9	189	34	714
10	210	35	735
11	231	36	756
12	252	37	777
13	273	38	798
14	294	39	819
15	315	40	840
16	336	41	861
17	357	42	882
18	378	43	903
19	399	44	924
20	420	45	945
21	441	46	966
22	462	47	987
23	483	48	1008
24	504	49	1029
25	525	50	1050
26	546	60	1260

22

2	44	27	594
3	66	28	616
4	88	29	638
5	110	30	660
6	132	31	682
7	154	32	704
8	176	33	726
9	198	34	748
10	220	35	770
11	242	36	792
12	264	37	814
13	286	38	836
14	308	39	858
15	330	40	880
16	352	41	902
17	374	42	924
18	396	43	946
19	418	44	968
20	440	45	990
21	462	46	1012
22	484	47	1034
23	506	48	1056
24	528	49	1078
25	550	50	1100
26	572	60	1320

23

2	46	27	621
3	69	28	644
4	92	29	667
5	115	30	690
6	138	31	713
7	161	32	736
8	184	33	759
9	207	34	782
10	230	35	805
11	253	36	828
12	276	37	851
13	299	38	874
14	322	39	897
15	345	40	920
16	368	41	943
17	391	42	966
18	414	43	989
19	437	44	1012
20	460	45	1035
21	483	46	1058
22	506	47	1081
23	529	48	1104
24	552	49	1127
25	575	50	1150
26	598	60	1380

24

2	48	27	648
3	72	28	672
4	96	29	696
5	120	30	720
6	144	31	744
7	168	32	768
8	192	33	792
9	216	34	816
10	240	35	840
11	264	36	864
12	288	37	888
13	312	38	912
14	336	39	936
15	360	40	960
16	384	41	984
17	408	42	1008
18	432	43	1032
19	456	44	1056
20	480	45	1080
21	504	46	1104
22	528	47	1128
23	552	48	1152
24	576	49	1176
25	600	50	1200
26	624	60	1440

25

2	50	27	675
3	75	28	700
4	100	29	725
5	125	30	750
6	150	31	775
7	175	32	800
8	200	33	825
9	225	34	850
10	250	35	875
11	275	36	900
12	300	37	925
13	325	38	950
14	350	39	975
15	375	40	1000
16	400	41	1025
17	425	42	1050
18	450	43	1075
19	475	44	1100
20	500	45	1125
21	525	46	1150
22	550	47	1175
23	575	48	1200
24	600	49	1225
25	625	50	1250
26	650	00	1500

26

2	52	27	702
3	78	28	728
4	104	29	754
5	130	30	780
6	156	31	806
7	182	32	832
8	208	33	858
9	234	34	884
10	260	35	910
11	286	36	936
12	312	37	962
13	338	38	988
14	364	39	1014
15	390	40	1040
16	416	41	1066
17	442	42	1092
18	468	43	1118
19	494	44	1144
20	520	45	1170
21	546	46	1196
22	572	47	1222
23	598	48	1248
24	624	49	1274
25	650	50	1300
26	676	60	1560

27

2	54	27	729
3	81	28	756
4	108	29	783
5	135	30	810
6	162	31	837
7	189	32	864
8	216	33	891
9	243	34	918
10	270	35	945
11	297	36	971
12	324	37	999
13	351	38	1026
14	378	39	1053
15	405	40	1080
16	432	41	1107
17	459	42	1134
18	486	43	1161
19	513	44	1188
20	540	45	1215
21	567	46	1242
22	594	47	1269
23	621	48	1296
24	648	49	1323
25	675	50	1350
26	702	60	1620

28

2	56	27	756
3	84	28	784
4	112	29	812
5	140	30	840
6	168	31	868
7	196	32	896
8	224	33	924
9	252	34	952
10	280	35	980
11	308	36	1008
12	336	37	1036
13	364	38	1064
14	392	39	1092
15	420	40	1120
16	448	41	1148
17	476	42	1176
18	504	43	1204
19	532	44	1232
20	560	45	1260
21	588	46	1288
22	616	47	1316
23	644	48	1344
24	672	49	137[illegible]
25	700	50	1400
26	728	60	1680

29

2	58	27	783
3	87	28	812
4	116	29	841
5	145	30	870
6	174	31	899
7	203	32	928
8	232	33	957
9	261	34	986
10	290	35	1015
11	319	36	1044
12	348	37	1073
13	377	38	1102
14	406	39	1131
15	435	40	1160
16	464	41	1189
17	493	42	1218
18	522	43	1247
19	551	44	1276
20	580	45	1305
21	609	46	1334
22	638	47	1363
23	667	48	1392
24	696	49	1421
25	725	50	1450
26	754	60	1740

30

2	60	27	810
3	90	28	840
4	120	29	870
5	150	30	900
6	180	31	930
7	210	32	960
8	240	33	990
9	270	34	1020
10	300	35	1050
11	330	36	1080
12	360	37	1110
13	390	38	1140
14	420	39	1170
15	450	40	1200
16	480	41	1230
17	510	42	1260
18	540	43	1290
19	570	44	1320
20	600	45	1350
21	630	46	1380
22	660	47	1410
23	690	48	1440
24	720	49	1470
25	750	50	1500
26	780	60	1800

31

2	62	27	837
3	93	28	868
4	124	29	899
5	155	30	93[illegible]
6	186	31	961
7	217	32	99[illegible]
8	248	33	1023
9	279	34	1054
10	310	35	1085
11	341	36	1116
12	372	37	1147
13	403	38	1178
14	434	39	1209
15	465	40	1240
16	496	41	1271
17	527	42	1303
18	558	43	1333
19	589	44	1364
20	620	45	1395
21	651	46	1426
22	682	47	1457
23	713	48	1488
24	744	49	1519
25	775	50	1550
26	806	60	1860

32

2	64	27	864
3	96	28	896
4	128	29	928
5	160	30	960
6	192	31	992
7	224	32	1024
8	256	33	1056
9	288	34	1088
10	320	35	1120
11	352	36	1152
12	384	37	1184
13	416	38	1216
14	448	39	1248
15	480	40	1280
16	512	41	1312
17	544	42	1344
18	576	43	1376
19	608	44	1408
20	640	45	1440
21	672	46	1472
22	704	47	1504
23	736	48	1540
24	768	49	1568
25	800	50	1600
26	832	60	1920

33

2	66	27	891
3	99	28	924
4	132	29	957
5	165	30	990
6	198	31	1023
7	231	32	1056
8	264	33	1089
9	297	34	1122
10	330	35	1155
11	363	36	1188
12	396	37	1221
13	429	38	1254
14	462	39	1287
15	495	40	1320
16	528	41	1353
17	561	42	1386
18	594	43	1419
19	627	44	1452
20	660	45	1485
21	693	46	1518
22	726	47	1551
23	759	48	1584
24	792	49	1617
25	825	50	1650
26	858	60	1980

34

2	68	27	918
3	102	28	952
4	136	29	986
5	170	30	1020
6	204	31	1054
7	238	32	1088
8	272	33	1122
9	306	34	1156
10	340	35	1190
11	374	36	1224
12	408	37	1258
13	442	38	1292
14	476	39	1326
15	510	40	1360
16	544	41	1394
17	578	42	1428
18	612	43	1462
19	646	44	1496
20	680	45	1530
21	714	46	1564
22	748	47	1598
23	782	48	1632
24	816	49	1666
25	850	50	1700
26	884	60	2040

35

2	70	27	945
3	105	28	980
4	140	29	1015
5	175	30	1050
6	210	31	1085
7	245	32	1120
8	280	33	1155
9	315	34	1190
10	350	35	1225
11	385	36	1260
12	420	37	1295
13	455	38	1330
14	490	39	1365
15	525	40	1400
16	560	41	1435
17	595	42	1470
18	630	43	1505
19	665	44	1540
20	700	45	1575
21	735	46	1610
22	770	47	1645
23	805	48	1680
24	840	49	1715
25	875	50	1750
26	910	60	2100

36

2	72	27	972
3	108	28	1008
4	144	29	1044
5	180	30	1080
6	216	31	1116
7	252	32	1152
8	288	33	1188
9	324	34	1224
10	360	35	1260
11	396	36	1296
12	432	37	1332
13	468	38	1368
14	504	39	1404
15	540	40	1440
16	576	41	1476
17	612	42	1512
18	648	43	1548
19	684	44	1584
20	720	45	1620
21	756	46	1656
22	792	47	1692
23	828	48	1728
24	864	49	1764
25	900	50	1800
26	936	60	2160

37

2	74	27	999
3	111	28	1036
4	148	29	1073
5	185	30	1110
6	222	31	1147
7	259	32	1184
8	296	33	1221
9	333	34	1258
10	370	35	1295
11	407	36	1332
12	444	37	1369
13	481	38	1406
14	518	39	1443
15	555	40	1480
16	592	41	1517
17	629	42	1554
18	666	43	1591
19	703	44	1628
20	740	45	1665
21	777	46	1702
22	814	47	1739
23	851	48	1776
24	888	49	1813
25	925	50	1850
26	962	60	2220

38

2	76	27	1026
3	114	28	1064
4	152	29	1102
5	190	30	1140
6	228	31	1178
7	266	32	1216
8	304	33	1254
9	342	34	1292
10	380	35	1330
11	418	36	1368
12	456	37	1406
13	494	38	1444
14	532	39	1482
15	570	40	1520
16	608	41	1558
17	646	42	1596
18	684	43	1634
19	722	44	1672
20	760	45	1710
21	798	46	1748
22	836	47	1786
23	874	48	1824
24	912	49	1862
25	950	50	1900
26	988	60	2280

39

2	78	27	1053
3	117	28	1092
4	156	29	1131
5	195	30	1170
6	234	31	1209
7	273	32	1248
8	312	33	1287
9	351	34	1326
10	390	35	1365
11	429	36	1404
12	468	37	1443
13	507	38	1482
14	546	39	1521
15	585	40	1560
16	624	41	1599
17	663	42	1638
18	702	43	1677
19	741	44	1716
20	780	45	1755
21	819	46	1794
22	858	47	1833
23	897	48	1872
24	936	49	1911
25	975	50	1950
26	1014	60	2340

40

2	80	27	1080
3	120	28	1120
4	160	29	1160
5	200	30	1200
6	240	31	1240
7	280	32	1280
8	320	33	1320
9	360	34	1360
10	400	35	1400
11	440	36	1440
12	480	37	1480
13	520	38	1520
14	560	39	1560
15	600	40	1600
16	640	41	1640
17	680	42	1680
18	720	43	1720
19	760	44	1760
20	800	45	1800
21	840	46	1830
22	880	47	1880
23	920	48	1920
24	960	49	1960
25	1000	50	2000
26	1040	60	2400

41

2	82	27	1107
3	123	28	1148
4	164	29	1189
5	205	30	1230
6	246	31	1271
7	287	32	1312
8	328	33	1353
9	369	34	1394
10	410	35	1435
11	451	36	2476
12	402	37	1517
13	533	38	1558
14	574	39	1599
15	615	40	1640
16	656	41	1681
17	607	42	1722
18	738	43	1763
19	779	44	1804
20	820	45	1845
21	861	46	1886
22	902	47	1927
23	943	48	1968
24	984	49	1009
25	1025	50	2050
26	1066	60	2460

42

2	84	27	1134
3	126	28	1176
4	168	29	1218
5	210	30	1260
6	252	31	1302
7	294	32	1344
8	336	33	1386
9	378	34	1428
10	420	35	1470
11	462	36	1512
12	504	37	1554
13	546	38	1596
14	588	39	1638
15	630	40	1680
16	672	41	1722
17	714	42	1764
18	750	43	1806
19	798	44	1848
20	840	45	1890
21	882	46	1932
22	924	47	1974
23	966	48	2016
24	1008	49	2058
25	1050	50	2100
26	1062	60	2520

43

2	86	27	1161
3	129	28	1204
4	172	29	1247
5	215	30	1290
6	258	31	1333
7	301	32	1376
8	344	33	1419
9	387	34	1462
10	430	35	1505
11	473	36	1548
12	516	37	1591
13	559	38	1634
14	602	39	1677
15	645	40	1720
16	688	41	1763
17	731	42	1806
18	774	43	1849
19	817	44	1892
20	860	45	1935
21	903	46	1978
22	946	47	2021
23	989	48	2064
24	1032	49	2107
25	1075	50	2150
26	1118	60	2580

44

2	88	27	1188
3	132	28	1232
4	176	29	1276
5	210	30	1320
6	264	31	1364
7	308	32	1408
8	352	33	1452
9	396	34	1496
10	440	35	1540
11	484	36	1584
12	528	37	1628
13	572	38	1672
14	616	39	1716
15	660	40	1760
16	704	41	1804
17	748	42	1848
18	792	43	1892
19	836	44	1936
20	880	45	1980
21	924	46	2024
22	968	47	2068
23	1012	48	2112
24	1056	49	2156
25	1100	50	2200
26	1144	60	2640

45

2	90	27	1215
3	135	28	1260
4	180	29	1305
5	225	30	1350
6	270	31	1395
7	315	32	1440
8	360	33	1485
9	405	34	1530
10	450	35	1575
11	495	36	1620
12	540	37	1665
13	585	38	1710
14	630	39	1755
15	675	40	1800
16	720	41	1845
17	765	42	1890
18	810	43	1935
19	855	44	1980
20	900	45	2025
21	945	46	2070
22	990	47	2115
23	1035	48	2160
24	1080	49	2205
25	1125	50	2250
26	1170	90	2700

46

2	92	27	1242
3	138	28	1288
4	184	29	1334
5	230	30	1380
6	276	31	1426
7	322	32	1472
8	368	33	1518
9	414	34	1564
10	460	35	1610
11	506	36	1656
12	552	37	1702
13	598	38	1748
14	644	39	1794
15	690	40	1840
16	736	41	1886
17	782	42	1932
18	828	43	1978
19	874	44	2024
20	920	45	2070
21	966	46	2116
22	1012	47	2162
23	1058	48	2208
24	1104	49	2254
25	1150	50	2300
26	1196	00	2760

47

2	94	27	1269
3	141	28	1316
4	188	29	1363
5	235	30	1410
6	282	31	1457
7	329	32	1504
8	376	33	1551
9	423	34	1598
10	470	35	1645
11	517	36	1692
12	564	37	1739
13	611	38	1786
14	658	39	1833
15	705	40	1880
16	752	41	1927
17	799	42	1974
18	846	43	2021
19	893	44	2068
20	940	45	2115
21	987	46	2162
22	1034	47	2209
23	1081	48	2256
24	1128	49	2303
25	1175	50	2350
26	1222	60	2820

48

2	96	27	1296
3	144	28	1344
4	192	29	1392
5	240	30	1440
6	288	31	1488
7	336	32	1536
8	384	33	1584
9	432	34	1632
10	480	35	1680
11	528	36	1728
12	576	37	1776
13	624	38	1824
14	672	39	1872
15	720	40	1920
16	768	41	1968
17	816	42	2016
18	864	43	2064
19	912	44	2112
20	960	45	2160
21	1008	46	2208
22	1056	47	2256
23	1104	48	2304
24	1152	49	2352
25	1200	50	2400
26	1248	60	2880

49

2	98	27	1323
3	147	28	1372
4	196	29	1421
5	245	30	1470
6	294	31	1519
7	343	32	1568
8	392	33	1617
9	441	34	1666
10	490	35	1715
11	539	36	1764
12	588	37	1813
13	637	38	1862
14	686	39	1911
15	735	40	1960
16	784	41	2009
17	833	42	2058
18	882	43	2107
19	931	44	2156
20	980	45	2205
21	1029	46	2254
22	1078	47	2303
23	1127	48	2352
24	1176	49	2401
25	1225	50	2450
26	1274	60	2940

50			
2	100	27	1350
3	150	28	1400
4	200	29	1450
5	250	30	1500
6	300	31	1550
7	350	32	1600
8	400	33	1650
9	450	34	1700
10	500	35	1750
11	550	36	1800
12	600	37	1850
13	650	38	1900
14	700	39	1950
15	750	40	2000
16	800	41	2050
17	850	42	2100
18	900	43	2150
19	950	44	2200
20	1000	45	2250
21	1050	46	2300
22	1100	47	2350
23	1150	48	2400
24	1200	49	2450
25	1250	50	2500
26	1300	60	3000

51			
2	102	27	1377
3	153	28	1428
4	204	29	1479
5	255	30	1530
6	306	31	1581
7	357	32	1632
8	408	33	1683
9	459	34	1734
10	510	35	1785
11	561	36	1836
12	612	37	1887
13	663	38	1938
14	714	39	1989
15	765	40	2040
16	816	41	2091
17	867	42	2142
18	918	43	2193
19	969	44	2244
20	1020	45	2295
21	1071	46	2346
22	1122	47	2397
23	1173	48	2484
24	1224	49	2499
25	1275	50	2550
26	1326	60	3060

52			
2	104	27	1404
3	256	28	1456
4	208	29	1508
5	260	30	1560
6	312	31	1612
7	364	32	1664
8	416	33	1716
9	468	34	1708
10	520	35	1820
11	572	36	1872
12	624	37	1924
13	676	38	1970
14	728	39	2028
15	780	40	2080
16	832	41	2132
17	884	42	2184
18	936	43	2230
19	988	44	2288
20	1040	45	2340
21	1092	46	2392
22	1144	47	2444
23	1196	48	2496
24	1248	49	2548
25	1300	50	2600
26	1352	60	3120

53			
2	106	27	1431
3	159	28	1484
4	212	29	1537
5	265	30	1590
6	318	31	1643
7	371	32	1696
8	424	33	1749
9	477	34	1802
10	530	35	1855
11	583	36	1908
12	636	37	1961
13	689	38	2014
14	742	39	2067
15	795	40	2120
16	848	41	2173
17	901	42	2226
18	954	43	2279
19	1007	44	2332
20	1060	45	2385
21	1113	46	2438
22	1166	47	2491
23	1219	48	2544
24	1272	49	2597
25	1325	50	2650
26	1378	60	3180

54			
2	108	27	1458
3	162	28	1512
4	126	29	1566
5	270	30	1620
6	324	31	1674
7	378	32	1728
8	432	33	1782
9	486	34	1836
10	540	35	1890
11	594	36	1944
12	648	37	1998
13	702	38	2052
14	756	39	2106
15	810	40	2160
16	864	41	2214
17	918	42	2268
18	972	43	2322
19	1020	44	2376
20	1080	45	2430
21	1134	46	2484
22	1188	47	2538
23	1242	48	2592
24	1296	49	2646
25	1350	50	2700
26	1404	00	3240

55			
2	110	27	1485
3	165	28	1540
4	220	29	1595
5	275	30	1650
6	330	31	1705
7	385	32	1760
8	440	33	1815
9	495	34	1870
10	550	35	1025
11	605	36	1980
12	660	37	2035
13	715	38	2090
14	770	39	2145
15	825	40	2200
16	880	41	2255
17	935	42	2310
18	990	43	2365
19	1045	44	2420
20	1100	45	2475
21	1155	46	2530
22	1210	47	2585
23	1265	48	2640
24	1320	49	2695
25	1375	50	2750
26	1430	60	3300

56

2	112	27	1512
3	168	28	1568
4	224	29	1624
5	280	30	1680
6	336	31	1736
7	392	32	1792
8	448	33	1848
9	504	34	1904
10	560	35	1960
11	616	36	2016
12	672	37	2072
13	728	38	2128
14	784	39	2184
15	840	40	2240
16	896	41	2296
17	952	42	2352
18	1008	43	2408
19	1064	44	2464
20	1120	45	2520
21	1176	46	2576
22	1232	47	2632
23	1288	48	2688
24	1344	49	2744
25	1400	50	2800
26	1456	60	3360

57

2	114	27	1539
3	171	28	1596
4	228	29	1653
5	285	30	1710
6	342	31	1767
7	399	32	1824
8	456	33	1881
9	513	34	1938
10	570	35	1995
11	627	36	2052
12	684	37	2109
13	741	38	2166
14	780	39	2223
15	855	40	2280
16	912	41	2337
17	969	42	2394
18	1026	43	2451
19	1083	44	2508
20	1140	45	2565
21	1197	46	2622
22	1254	47	2679
23	1311	48	2736
24	1368	49	2893
25	1425	50	4850
26	1482	60	3420

58

2	116	27	1566
3	174	28	1624
4	232	29	1682
5	290	30	1740
6	348	31	1798
7	406	32	1856
8	464	33	1914
9	522	34	1972
10	580	35	2030
11	638	36	2088
12	696	37	2146
13	754	38	2204
14	812	39	2262
15	870	40	2320
16	928	41	2378
17	986	42	2436
18	1044	43	2494
19	1102	44	2552
20	1160	45	2610
21	1218	46	2668
22	1276	47	2726
23	1334	48	2784
24	1392	49	2842
25	1450	50	2900
26	1508	60	3480

59

2	118	27	1593
3	177	28	1652
4	236	29	1711
5	295	30	1770
6	354	31	1829
7	413	32	1888
8	472	33	1947
9	531	34	2006
10	590	35	2065
11	649	36	2124
12	708	37	2183
13	767	38	2242
14	826	39	2301
15	885	40	2360
16	944	41	2419
17	1003	42	2478
18	1062	43	2537
19	1121	44	2596
20	1180	45	2655
21	1239	46	2714
22	1298	47	2773
23	1357	48	2832
24	1416	49	2891
25	1475	50	2950
26	1534	60	3540

60

2	120	27	1620
3	180	28	1680
4	240	29	1740
5	300	30	1800
6	300	31	1860
7	420	32	1920
8	480	33	1980
9	540	34	2040
10	600	35	2100
11	660	36	2160
12	720	37	2220
13	780	38	2280
14	840	39	2340
15	900	40	2400
16	960	41	2460
17	1020	42	2520
18	1080	43	2580
19	1140	44	2640
20	1200	45	2700
21	1260	46	2760
22	1320	47	2820
23	1380	48	2880
24	1440	49	2940
25	1500	50	3000
26	1560	60	3600

61

2	122	27	1647
3	183	28	1608
4	244	29	1769
5	305	30	1830
6	366	31	1891
7	427	32	1952
8	488	33	2013
9	549	34	2074
10	610	35	2135
11	671	36	2196
12	732	37	2257
13	793	38	2318
14	854	39	2379
15	915	40	2440
16	976	41	2501
17	1037	42	2562
18	1098	43	2623
19	1159	44	2684
20	1220	45	2745
21	1281	46	2806
22	1342	47	2867
23	1403	48	2928
24	1464	49	2989
25	1525	50	3050
26	1586	60	3660

62

2	124	27	1674
3	186	28	1736
4	248	29	1798
5	310	30	1860
6	372	31	1922
7	434	32	1984
8	496	33	2046
9	558	34	2108
10	620	35	2170
11	682	36	2232
12	744	37	2294
13	806	38	2356
14	868	39	2418
15	930	40	2480
16	992	41	2542
17	1054	42	2604
18	1116	43	2666
19	1178	44	2728
20	1240	45	2790
21	1302	46	2852
22	1364	47	2914
23	1426	48	2976
24	1468	49	3038
25	1550	50	3100
26	1612	60	3720

63

2	126	27	1701
3	189	28	1764
4	252	29	1827
5	315	30	1890
6	378	31	1953
7	441	32	2016
8	504	33	2079
9	567	34	2142
10	630	35	2205
11	693	36	2268
12	756	37	2331
13	819	38	2394
14	882	39	2457
15	945	40	2520
16	1008	41	2583
17	1071	42	2646
18	1134	43	2709
19	1197	44	2772
20	1260	45	2835
21	1323	46	2898
22	1386	47	2961
23	1440	48	3024
24	1512	49	3087
25	1575	50	3150
26	1638	60	3780

64

2	128	27	1728
3	192	28	1792
4	256	29	1856
5	320	30	1920
6	384	31	1984
7	448	32	2048
8	512	33	2112
9	576	34	2176
10	640	35	2240
11	704	36	2304
12	768	37	2368
13	832	38	2432
14	896	39	2496
15	960	40	2560
16	1024	41	2624
17	1088	42	2688
18	1152	43	2752
19	1216	44	2816
20	1280	45	2880
21	1344	46	2944
22	1408	47	3008
23	1472	48	3072
24	1536	49	3136
25	1600	50	3200
20	1664	60	3840

65

2	130	27	1755
3	195	28	1820
4	260	29	1885
5	325	30	1950
6	390	31	2015
7	455	32	2080
8	520	33	2145
9	585	34	2210
10	650	35	2275
11	715	36	2340
12	780	37	2405
13	845	38	2470
14	910	39	2535
15	975	40	2600
16	1040	41	2665
17	1105	42	2730
18	1170	43	2795
19	1235	44	2860
20	1300	45	2925
21	1365	46	2990
22	1430	47	3055
23	1495	48	3120
24	1560	49	3185
25	1625	50	3250
26	1690	60	3900

66

2	132	27	1782
3	198	28	1848
4	264	29	1914
5	330	30	1980
6	396	31	2046
7	462	32	2112
8	528	33	2178
9	594	34	2244
10	660	35	2310
11	726	36	2376
12	792	37	2442
13	858	38	2508
14	924	39	2574
15	990	40	2640
16	1056	41	2706
17	1122	42	2772
18	1188	43	2838
19	1254	44	2904
20	1320	45	2970
21	1386	46	3036
22	1452	47	3102
23	1518	48	3168
24	1584	49	3234
25	1650	50	3300
26	1716	60	3960

67

2	134	27	1809
3	201	28	1876
4	268	29	1943
5	335	30	2010
6	402	31	2077
7	469	32	2144
8	536	33	2211
9	603	34	2278
10	670	35	2345
11	737	36	2412
12	804	37	2479
13	871	38	2546
14	938	39	2613
15	1005	40	2680
16	1072	41	2747
17	1139	42	2814
18	1206	43	2881
19	1273	44	2948
20	1340	45	3015
21	1407	46	3082
22	1474	47	3149
23	1541	48	3216
24	1608	49	3283
25	1675	50	3350
26	1742	60	4020

68

2	136	27	1836
3	204	28	1904
4	272	29	1972
5	340	30	2040
6	426	31	2108
7	476	32	2176
8	544	33	2244
9	612	34	2312
10	680	35	2380
11	748	36	2448
12	816	37	2516
13	884	38	2584
14	952	39	2652
15	1020	40	2720
16	1088	41	2788
17	1156	42	2856
18	1224	43	2924
19	1202	44	2992
20	1360	45	3060
21	1428	46	3128
22	1496	47	3196
23	1564	48	3264
24	1632	49	3332
25	1700	50	3400
26	1768	06	4080

69

2	138	27	1863
3	207	28	1932
4	276	29	2001
5	345	30	2070
6	414	31	2139
7	483	32	2208
8	552	33	2277
9	621	34	2346
10	690	35	2415
11	759	36	2484
12	828	37	2553
13	897	38	2622
14	966	39	2691
15	1035	40	2760
16	1104	41	2829
17	1173	42	2898
18	1242	43	2967
19	1311	44	3036
20	1380	45	3105
21	1449	46	3174
22	1518	47	3243
23	1587	48	3312
24	1656	49	3381
25	1725	50	3450
26	1794	60	4140

70

2	140	27	1800
3	210	28	1060
4	280	29	2030
5	350	30	2100
6	420	31	2176
7	490	32	2240
8	560	33	2310
9	630	34	2380
10	700	35	2450
11	770	36	2520
12	840	37	2590
13	910	38	2660
14	980	39	2730
15	1050	40	2800
16	1120	41	2870
17	1190	42	2940
18	1260	43	3010
19	1330	44	3080
20	1400	45	3150
21	1470	46	3220
22	1540	47	3290
23	1610	48	3360
24	1680	49	3430
25	1750	50	3500
26	1820	60	4200

71

2	142	27	1917
3	213	28	1988
4	284	29	2059
5	355	30	2130
6	426	31	2201
7	497	32	2272
8	568	33	2343
9	639	34	2414
10	710	35	2485
11	781	36	2556
12	852	37	2627
13	923	38	2698
14	994	39	2769
15	1065	40	2840
16	1136	41	2911
17	1207	42	2982
18	1278	43	3053
19	1349	44	3124
20	1420	45	3195
21	1491	46	3266
22	1562	47	3337
23	1633	48	2408
24	1704	49	3479
25	1775	50	3550
26	1846	60	4260

72

2	144	27	1044
3	216	28	2016
4	288	29	2088
5	360	30	2160
6	432	31	2232
7	504	32	2304
8	576	33	2376
9	648	34	2448
10	720	35	2520
11	792	36	2592
12	864	37	2664
13	936	38	2736
14	1008	39	2808
15	1080	40	2880
16	1152	41	2952
17	1224	42	3024
18	1296	43	3096
19	1368	44	3168
20	1440	45	3240
21	1512	46	3312
22	1584	47	3384
23	1656	48	3456
24	1728	49	3528
25	1800	50	3600
26	1872	60	4320

73

2	146	27	1971
3	219	28	2044
4	292	29	2117
5	365	30	2190
6	438	31	2263
7	511	32	2336
8	584	33	2409
9	657	34	2482
10	730	35	2555
11	803	36	2628
12	876	37	2701
13	949	38	2774
14	1022	39	2847
15	1095	40	2920
16	1168	41	2993
17	1241	42	3066
18	2314	43	3139
19	1387	44	3212
20	1460	45	3285
21	1533	46	3358
22	1606	47	3431
23	1679	48	3504
24	1752	49	3577
25	1825	50	3650
26	1898	60	4380

74

2	148	27	1098
3	222	28	2072
4	296	29	2146
5	370	30	2220
6	444	31	2294
7	518	32	2368
8	592	33	2442
9	666	34	2516
10	740	35	2590
11	814	36	2664
12	888	37	2738
13	962	38	2812
14	1036	39	2886
15	1110	40	2960
16	1184	41	3034
17	1258	42	3108
18	1332	43	3182
19	1406	44	3256
20	1480	45	3330
21	1554	46	3404
22	1628	47	3478
23	1702	48	3552
24	1776	49	3626
25	1850	50	3700
26	1924	60	4440

75

2	150	27	2025
3	225	28	2100
4	300	29	2175
5	375	30	2250
6	450	31	2325
7	525	32	2400
8	600	33	2475
9	675	34	2550
10	750	35	2625
11	825	36	2700
12	900	37	2775
13	975	38	2850
14	1050	39	2925
15	1125	40	3000
16	1200	41	3075
17	1275	42	3150
18	1350	43	3225
19	1425	44	3300
20	1500	45	3375
21	1575	46	3450
22	1650	47	3525
23	1725	48	3600
24	1800	49	3675
25	1875	50	3750
26	1950	60	4500

76

2	152	27	2052
3	228	28	2128
4	304	29	2204
5	380	30	2280
6	456	31	2356
7	532	32	2432
8	608	33	2508
9	684	34	2584
10	760	35	2660
11	836	36	2736
12	912	37	2812
13	988	38	2888
14	1064	39	2964
15	1140	40	3040
16	1216	41	3116
17	1292	42	3192
18	1368	43	3268
19	1444	44	3344
20	1520	45	3420
21	1596	46	3496
22	1672	47	3572
23	1748	48	3648
24	1824	49	3724
25	1900	50	3802
26	1976	60	4560

77

2	154	27	2079
3	231	28	2156
4	308	29	2238
5	385	30	2310
6	462	31	2387
7	539	32	2464
8	616	33	2541
9	693	34	2618
10	770	35	2695
11	847	36	2772
12	924	37	2849
13	1001	38	2926
14	1078	39	3003
15	1155	40	3080
16	1232	41	3157
17	1309	42	3234
18	1386	43	3311
19	1463	44	3388
20	1540	45	3465
21	1617	46	3542
22	1694	47	3610
23	1771	48	3696
24	1848	49	3773
25	1925	50	3850
26	2002	60	4620

78

2	156	27	2106
3	234	28	2184
4	312	29	2262
5	390	30	2340
6	468	31	2418
7	546	32	2496
8	624	33	2574
9	702	34	2652
10	780	35	2730
11	858	36	2808
12	936	37	2886
13	1014	38	2964
14	1092	39	3042
15	1170	40	3120
16	1248	41	3198
17	1326	42	3276
18	1404	43	3354
19	1482	44	3432
20	1560	45	3510
21	1638	46	3588
22	1716	47	3666
23	1794	48	3744
24	1872	49	3822
25	1950	50	3900
26	2028	60	4680

79

2	158	27	2133
3	237	28	2212
4	316	29	2291
5	395	30	2370
6	474	31	2449
7	553	32	2528
8	632	33	2607
9	711	34	2686
10	790	35	2765
11	869	36	2844
12	948	37	2923
13	1027	38	3002
14	1106	39	3081
15	1185	40	3160
16	1264	41	3239
17	1343	42	3318
18	1422	43	3397
19	1501	44	3476
20	1580	45	3555
21	1659	46	3634
22	1738	47	3713
23	1817	48	3792
24	1896	49	3871
25	1975	50	3950
26	2054	60	4740

80

2	160	27	2160
3	240	28	2240
4	320	29	2320
5	400	30	2400
6	480	31	2480
7	560	32	2560
8	640	33	2640
9	720	34	2720
10	800	35	2800
11	880	36	2880
12	960	37	2960
13	1040	38	3040
14	1120	39	3120
15	1200	40	3200
16	1280	41	3280
17	1360	42	3200
18	1440	43	3440
19	1520	44	3520
20	1600	45	3600
21	1680	46	3680
22	2760	47	3760
23	1840	48	3840
24	1920	49	3920
25	2000	50	4000
26	2080	60	4800

81

2	162	27	2187
3	243	28	2268
4	324	29	2349
5	405	30	2430
6	486	31	2511
7	567	32	2592
8	648	33	2673
9	729	34	2754
10	810	35	2835
11	891	36	2916
12	972	37	2997
13	1053	38	3078
14	1134	39	3159
15	1215	40	3240
16	1296	41	3321
17	1377	42	3402
18	1458	43	3483
19	1539	44	3564
20	1620	45	3645
21	1701	46	3726
22	1782	47	3807
23	1863	48	3888
24	1944	49	3960
25	2025	50	4050
26	2106	60	4860

82

2	164	27	2214
3	246	28	2296
4	328	29	2378
5	410	30	2460
6	492	31	2542
7	574	32	2624
8	656	33	2706
9	738	34	2788
10	820	35	2870
11	902	36	2952
12	984	37	3034
13	1066	38	3116
14	1148	39	3198
15	1230	40	3280
16	1312	41	3362
17	1394	42	3444
18	1476	43	3526
19	1558	44	3608
20	1640	45	3690
21	1722	46	3772
22	1804	47	3854
23	1886	48	3936
24	1968	49	4018
25	2050	50	4100
26	2132	60	4920

83

2	166	27	2241
3	249	28	2324
4	332	29	2407
5	415	30	2490
6	498	31	2573
7	581	32	2656
8	664	33	2739
9	747	34	2822
10	830	35	2905
11	913	36	2988
12	996	37	3071
13	1079	38	3154
14	1162	39	3237
15	1245	40	3320
16	1328	41	3403
17	1411	42	3486
18	1494	43	3569
19	1577	44	3652
20	1660	45	3735
21	1743	46	3818
22	1826	47	3901
23	1909	48	3984
24	1992	49	4067
25	2075	50	4150
26	2158	60	4980

84

2	168	27	2268
3	252	28	2352
4	336	29	2436
5	420	30	2520
6	504	31	2004
7	588	32	2688
8	672	33	2772
9	756	34	2856
10	840	35	2040
11	924	36	3024
12	1008	37	3108
13	1092	38	3192
14	1176	39	3276
15	1260	40	3360
16	1344	41	3444
17	1428	42	3528
18	1512	43	3612
19	1506	44	3696
20	1680	45	3780
21	1764	46	3864
22	1848	47	3948
23	1932	48	4032
24	2016	49	4116
25	2100	50	4200
26	2184	60	5040

85

2	170	27	2295
3	255	28	2380
4	340	29	2465
5	425	30	2550
6	510	31	2635
7	595	32	2720
8	680	33	2805
9	765	34	2890
10	850	35	2975
11	935	36	3060
12	1020	37	3145
13	1105	38	3230
14	1190	39	3315
15	1275	40	3400
16	1360	41	3485
17	1445	42	3570
18	1530	43	3655
19	1615	44	3740
20	1700	45	3825
21	1785	46	3910
22	1870	47	3995
23	1955	48	4080
24	2040	49	4165
25	2125	50	4250
26	2210	60	5100

86

2	172	27	2322
3	258	28	2408
4	344	29	2494
5	430	30	2580
6	516	31	2666
7	602	32	2752
8	688	33	2838
9	774	34	2924
10	860	35	3010
11	946	36	3096
12	1032	37	3182
13	1118	38	3268
14	1204	39	3354
15	1290	40	3440
16	1376	41	3526
17	1462	42	3612
18	1548	43	3698
19	1634	44	3784
20	1720	45	3870
21	1806	46	3956
22	1892	47	4042
23	1978	48	4128
24	2062	49	4214
25	2150	50	4300
26	2236	60	5160

87

2	174	27	2349
3	261	28	2436
4	348	29	2523
5	435	30	2610
6	522	31	2697
7	609	32	2784
8	696	33	2871
9	783	34	2958
10	870	35	3045
11	957	36	3132
12	1041	37	3219
13	1131	38	3306
14	1218	39	3393
15	1305	40	3480
16	1392	41	3567
17	1479	42	3654
18	1566	43	3741
19	1653	44	3828
20	1740	45	3915
21	1817	46	4002
22	1914	47	4889
23	2001	48	4176
24	2088	49	4263
25	2175	50	4350
26	2262	60	5220

88

2	176	27	2376
3	264	28	2464
4	352	29	2552
5	440	30	2640
6	528	31	2728
7	616	32	2816
8	704	33	2904
9	892	34	2992
10	880	35	3080
11	968	36	3168
12	1056	37	3250
13	1144	38	3344
14	1232	39	3432
15	1320	40	3520
16	1408	41	3690
17	1496	42	3608
18	1584	43	3784
19	1672	44	3872
20	1760	45	3960
21	1848	46	4048
22	1036	47	4136
23	2024	48	4224
24	2112	49	4312
25	2200	50	4400
26	2288	60	5280

89

2	178	27	2403
3	267	28	2492
4	356	29	2581
5	445	30	2670
6	534	31	2759
7	623	32	2848
8	712	33	2937
9	801	34	3026
10	890	35	3115
11	979	36	3204
12	1068	37	3293
13	1157	38	3382
14	1246	39	3471
15	1335	40	3560
16	1424	41	3649
17	1513	42	3738
18	1602	43	3827
19	1691	44	3916
20	1780	45	4005
21	1869	46	4094
22	1958	47	4183
23	2047	48	4272
24	2136	49	4361
25	2225	50	4450
26	2314	60	5340

90

2	180	27	2430
3	270	28	2520
4	360	29	2610
5	450	30	2700
6	540	31	2790
7	630	32	2880
8	720	33	2970
9	810	34	3060
10	900	35	3150
11	990	36	3240
12	1080	37	3330
13	1170	38	3420
14	1260	39	3510
15	1350	40	3600
16	1440	41	3690
17	1530	42	3780
18	1620	43	3870
19	1710	44	3960
20	1800	45	4050
21	1890	46	4140
22	1980	47	4230
23	2070	48	4320
24	2160	49	4410
25	2250	50	4500
26	2340	60	5400

91

2	182	27	2457
3	273	28	2548
4	364	29	2639
5	455	30	2730
6	546	31	2821
7	637	32	2912
8	728	33	3003
9	819	34	3094
10	910	35	3185
11	1001	36	3276
12	1092	37	3267
13	1183	38	3458
14	1274	39	3549
15	1365	40	3640
16	1456	41	3731
17	1547	42	3822
18	1638	43	3913
19	1729	44	4004
20	1820	45	4095
21	1911	46	4186
22	2002	47	4277
23	2093	48	4368
24	2184	49	4459
25	2275	50	4550
26	2366	60	5460

92

2	184	27	2484
3	276	28	2576
4	368	29	2668
5	460	30	2760
6	552	31	2852
7	644	32	2944
8	736	33	3036
9	828	34	3128
10	920	35	3220
11	1012	36	3312
12	1104	37	3404
13	1196	38	3496
14	1288	39	3588
15	1380	40	3680
16	1472	41	3772
17	1564	42	3864
18	1656	43	3956
19	1748	44	4048
20	1840	45	4140
21	1932	46	4232
22	2024	47	4324
23	2116	48	4416
24	2208	49	4508
25	2300	50	4600
26	2392	00	5520

93

2	186	27	2511
3	279	28	2604
4	372	29	2697
5	465	30	2790
6	558	31	2883
7	651	32	2976
8	744	33	3069
9	837	34	3162
10	930	35	3255
11	1023	36	3348
12	1116	37	3441
13	1209	38	3534
14	1302	39	3627
15	1395	40	3720
16	1488	41	3813
17	1581	42	3906
18	1674	43	3999
19	1767	44	4092
20	1860	45	4185
21	1953	46	4278
22	2046	47	4371
23	2139	48	4464
24	2232	49	4557
25	2325	50	4650
20	2418	06	5580

94

2	188	27	2538
3	282	28	2632
4	376	29	2726
5	470	30	2820
6	564	31	2914
7	658	32	3008
8	752	33	3102
9	846	34	3196
10	940	35	3290
11	1034	36	3384
12	1128	37	3478
13	1222	38	3572
14	1316	39	3666
15	1410	40	3760
16	1504	41	3854
17	1598	42	3948
18	1692	43	4042
19	1786	44	4136
20	1880	45	4230
21	1974	46	4324
22	2068	47	4418
23	2162	48	4512
24	2256	49	4606
25	2350	50	4700
26	2444	60	5640

95

2	190	27	2565
3	285	28	2660
4	380	29	2755
5	475	30	2850
6	570	31	2945
7	665	32	3040
8	760	33	3135
9	855	34	3230
10	950	35	3325
11	1045	36	3420
12	1140	37	3515
13	1235	38	3610
14	1330	39	3705
15	1425	40	3800
16	1520	41	3895
17	1615	42	3990
18	1710	43	4085
19	1805	44	4180
20	1900	45	4275
21	1995	46	4370
22	2090	47	4465
23	2185	48	4560
24	2280	49	4655
25	2375	50	4750
26	2470	60	5700

96

2	192	27	2502
3	288	28	2688
4	384	20	2784
5	480	30	2880
6	576	31	2976
7	672	32	3072
8	768	33	3168
9	864	34	3264
10	960	35	3360
11	1056	36	3456
12	1152	37	3552
13	1248	38	3648
14	1344	39	3744
15	1440	40	3840
16	1536	41	3936
17	1632	42	4032
18	1728	43	4128
19	1824	44	4224
20	1920	45	4320
21	2016	40	4416
22	2112	47	4512
23	2208	48	4608
24	2304	49	4704
25	2400	50	4800
26	2496	60	5760

97

2	194	27	2619
3	291	28	2716
4	388	29	2813
5	485	30	2910
6	582	31	3007
7	679	32	3104
8	776	33	3201
9	873	34	3298
10	970	35	3395
11	1067	36	3492
12	1164	37	3589
13	1261	38	3686
14	1358	39	3783
15	1455	40	3880
16	1552	41	3977
17	1649	42	4074
18	1746	43	4171
19	1843	44	4268
20	1940	45	4365
21	2037	46	4462
22	2134	47	4559
23	2231	48	4656
24	2328	49	4753
25	2425	50	4850
26	2522	60	5820

98			
2	196	27	2646
3	294	28	2744
4	392	29	2842
5	490	30	2940
6	588	31	3038
7	686	32	3136
8	784	33	3234
9	882	34	3332
10	980	35	3430
11	1078	36	3528
12	1176	37	3626
13	1274	38	3724
14	1372	39	3822
15	1470	40	3920
16	1568	41	4018
17	1666	42	4116
18	1764	43	4214
19	1862	44	4312
20	1960	45	4410
21	2058	46	4508
22	2156	47	4606
23	2254	48	4704
24	2352	49	4802
25	2450	50	4900
26	2548	60	5880

99			
2	198	27	2673
3	297	28	2772
4	396	29	2871
5	495	30	2970
6	594	31	3069
7	693	32	3168
8	792	33	3267
9	891	34	3366
10	990	35	3465
11	1089	36	3564
12	1188	37	3663
13	1287	38	3762
14	1386	39	3861
15	1485	40	3960
16	1584	41	4059
17	1683	42	4158
18	1782	43	4257
19	1881	44	4356
20	1980	45	4455
21	2079	46	4554
22	2178	47	4653
23	2277	48	4752
24	2376	49	4851
25	2475	50	4950
26	2574	60	5940

100			
2	200	27	2700
3	300	28	2800
4	400	29	2900
5	500	30	3000
6	600	31	3100
7	700	32	3200
8	800	33	3300
9	900	34	3400
10	1000	35	3500
11	1100	36	3600
12	1200	37	3700
13	1300	38	3800
14	1400	39	3900
15	1500	40	4000
16	1600	41	4100
17	1700	42	4200
18	1800	43	4300
19	1900	44	4400
20	2000	45	4500
21	2100	46	4600
22	2200	47	4700
23	2300	48	4800
24	2400	49	4900
25	2500	50	5000
26	2600	60	6000

200			
2	400	27	5400
3	600	28	5600
4	800	29	5800
5	1000	30	6000
6	1200	31	6200
7	1400	32	6400
8	1600	33	6600
9	1800	34	6800
10	2000	35	7000
11	2200	36	7200
12	2400	37	7400
13	2600	38	7600
14	2800	39	7800
15	3000	40	8000
16	3200	41	8200
17	3400	42	8400
18	3600	43	8600
19	3800	44	8800
20	4000	45	9000
21	4200	46	9200
22	4400	47	9400
23	4600	48	9600
24	4800	49	9800
25	5000	50	10000
26	5200	60	12000

300			
2	600	27	8100
3	900	28	8400
4	1200	29	8700
5	1500	30	9000
6	1800	31	9300
7	2100	32	9600
8	2400	33	9900
9	2700	34	10200
10	3000	35	10500
11	3300	36	10800
12	3600	37	11100
13	3900	38	11400
14	4200	39	11700
15	4500	40	12000
16	4800	41	12300
17	5100	42	12600
18	5400	43	12900
19	5700	44	13200
20	6000	45	13500
21	6300	46	13800
22	6600	47	14100
23	6900	48	14400
24	7200	49	14700
25	7500	50	15000
26	7800	60	18000

400			
2	800	27	10800
3	1200	28	11200
4	1600	29	11600
5	2000	30	12000
6	2400	31	12400
7	2800	32	12800
8	3200	33	13200
9	3600	34	13600
10	4000	35	14000
11	4400	36	14400
12	4800	37	14800
13	5200	38	15200
14	5600	39	15600
15	6000	40	16000
16	6400	41	16400
17	6800	42	16800
18	7200	43	17200
19	7600	44	17600
20	8000	45	18000
21	8400	46	18400
22	8800	47	18800
23	9200	48	19200
24	9600	49	19600
25	10000	50	20000
26	10400	60	24000

500

2	1000	27	13500
3	1500	28	14000
4	2000	29	14500
5	2500	30	15000
6	3000	31	15500
7	3500	32	16000
8	4000	33	16500
9	4500	34	17000
10	5000	35	17500
11	5500	36	18000
12	6000	37	18500
13	6500	38	19000
14	7000	39	19500
15	7500	40	20000
16	8000	41	20500
17	8500	42	21000
18	9000	43	21500
19	9500	44	22000
20	10000	45	22500
21	10500	46	23000
22	11000	47	23500
23	11500	48	24000
24	12000	49	24500
25	12500	50	25000
26	13000	60	30000

600

2	1200	27	16200
3	1800	28	16800
4	2400	29	17400
5	3000	30	18000
6	3600	31	18600
7	4200	32	19200
8	4800	33	19800
9	5400	34	20400
10	6000	35	21000
11	6600	36	21600
12	7200	37	22200
13	7800	38	22800
14	8400	39	23400
15	9000	40	24000
16	9600	41	24600
17	10200	42	25200
18	10800	43	25800
19	11400	44	26400
20	12000	45	27000
21	12600	46	27600
22	13200	47	28200
23	13800	48	28800
24	14400	49	29400
25	15000	50	30000
26	15600	06	36000

700

2	1400	27	18900
3	2100	28	19600
4	2800	29	20300
5	3500	30	21000
6	4200	31	21700
7	4900	32	22400
8	5600	33	23100
9	6300	34	23800
10	7000	35	24500
11	7700	36	25200
12	8400	37	25900
13	9100	38	26600
14	9800	39	27300
15	10500	40	28000
16	11200	41	28700
17	11900	42	29400
18	12600	43	30100
19	13300	44	30800
20	14000	45	31500
21	14700	46	32200
22	15400	47	32900
23	16100	48	33600
24	16800	49	24300
25	17500	50	35000
26	18200	60	42000

800

2	1600	27	21600
3	2400	28	22400
4	3200	29	23200
5	4000	30	24000
6	4800	31	24800
7	5600	32	25600
8	6400	33	26400
9	7200	34	27200
10	8000	35	28000
11	8800	36	28800
12	9600	37	29600
13	10400	38	30400
14	11200	39	31200
15	12000	40	32000
16	12800	41	32800
17	13000	42	33600
18	14400	43	34400
19	15200	44	35200
20	16000	45	36000
21	16800	46	36800
22	17600	47	37600
23	18400	48	38400
24	19200	49	39200
25	20000	50	40000
26	20800	60	48000

900

2	1800	27	24300
3	2700	28	25200
4	3600	29	20100
5	4500	30	27000
6	5400	31	27900
7	6300	32	28800
8	7200	33	29700
9	8100	34	30600
10	9000	35	31500
11	9900	36	32400
12	10800	37	33300
13	11700	38	34200
14	12600	39	35100
15	13500	40	36000
16	14400	41	36900
17	15300	42	37800
18	16200	43	38700
19	17100	44	29600
20	18000	45	40500
21	18900	46	41400
22	19800	47	42300
23	20700	48	43200
24	21600	49	44100
25	22500	50	45000
26	23400	60	54000

1000

2	2000	27	27000
3	3000	28	28000
4	4000	29	29000
5	5000	30	30000
6	6000	31	31000
7	7000	32	32000
8	8000	33	33000
9	9000	34	34000
10	10000	35	35000
11	11000	36	36000
12	12000	37	37000
13	13000	38	38000
14	14000	39	39000
15	15000	40	40000
16	16000	41	41000
17	17000	42	42000
18	18000	43	43000
19	19000	44	44000
20	20000	45	45000
21	21000	46	46000
22	22000	47	47000
23	23000	48	48000
24	24000	49	49000
25	25000	50	50000
26	26000	60	60000

Das II. Capitel.

Von dem Viereck/ so zwar Winckelgerecht/ doch Ablang/ zu Latein ein Parallelogrammum.

An gibt dir vor ein Grundstück von gerechten Winckeln / dessen obere und untere Seiten 16. Ruthen/ die Seiten nach der Länge 25. Ruthen/ und werdest gefragt / wie groß der Platz seye ? Besuche in erst bedeuten Rechnungbüchel / oben 16. zur lincker Hand herab 25. läufft / 400. sage 400. Creutzruthen seye der Platz / oder Grösse dieses Grundstücks. Und weilen vorhero ein Vortrag §. 2. angedeutet worden / daß 400. Creutzruthen im Jughard / zwey Einsetz / oder ein Tagwerck seynd/ also schliesse / daß diß Grundstück folglich ein Jughart ꝛc. seye/ nach Müncturen Werckschuch/ Fig. 10.

Fig. 10.

Das III. Capitel.

Anmerckung.

Wann der vorgegebene Platz nicht just auslauffet mit Ruthen/ sondern bey denen Ruthen auch Schuch sich einfinden / als im ersten vorgehenden Exempel / §. 1. setze / es seye 24. Ruthen und 6. Schuch die Breite / deßgleichen 24. Ruthen und 6. Schuch die Länge / so sage ich 6. mahl 6. ist 36. Schuch und 30. Schuch machen drey Ruthen/ also machte der gantze Platz 579. Creutzruthen und 6. Creutzschuch. Wiederum im andern Exempel / so die obere und Seiten 16. Ruthen und 5. Schuch / die Seiten in der Länge 25. Ruthen und 8. Schuch/ alsdann multiplicier ich Schuch mit Schuch / und sage 5. mahl 8. ist 40. Also habe ich mehrmahl 4. Ruthen mehr / folgender gantze Platz ein Jughart und 4. Ruthen oder 40. Schuch. Gleiche Beschaffenheit hat es/ wañ neben denen Schuhen auch Zoll verhanden seynd.

Das IV. Capitel.

Von dem regulierten Dreyeck.

An gibt dir vor einen Platz von drey Spießeck/ deren drey Seiten gantz gleich von 18. Ruthen seynd/ diesen Platz zu verstehen/ theile eine Seiten in die Helfft / so hast du 9. Ruthen/ alldort / stecke ein Marck oder Stecken. Von diesen Stecken biß zu dem Gegenspitz hinauf messe die Linie/ als von A. biß B. Fig. 11. mit der Helffte oder 9. Ruthen / multiplicier die Linie A. B. so hast du den Platz erkundiget. Nun die Linie A. B. hat 14. Ruth und ein halbe. Such dann im Büchel oben 15. zur lincken Hand 9. so findest du 135. Creutzruthen. Weilen aber bey denen 15. ein halbe Ruthen ist / so sag 9. halb machen 4. gantz/ bleibt ein halbe über / diese 4. zu denen vorderen gesetzt/ thun 134. Ruthen / ein halbe oder 50 Creutzschuch / und dieses ist der gesuchte Platz. Fig. 11.

Fig. 11.

Figura. 6.

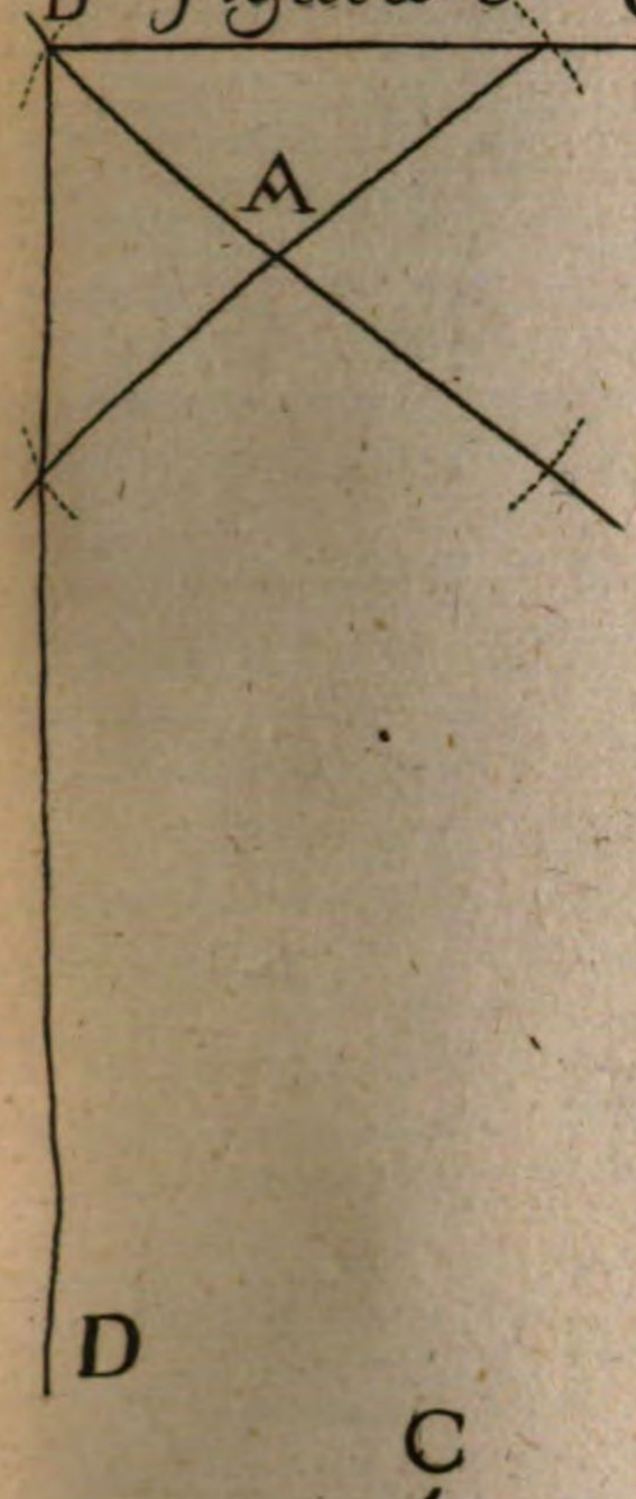


Figura. 7.

A									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
2									2
3									3
4									4
5									5
6									6
7									7
8									8
9									9
10	2	3	4	5	6	7	8	9	10

B C

Figura. 8.

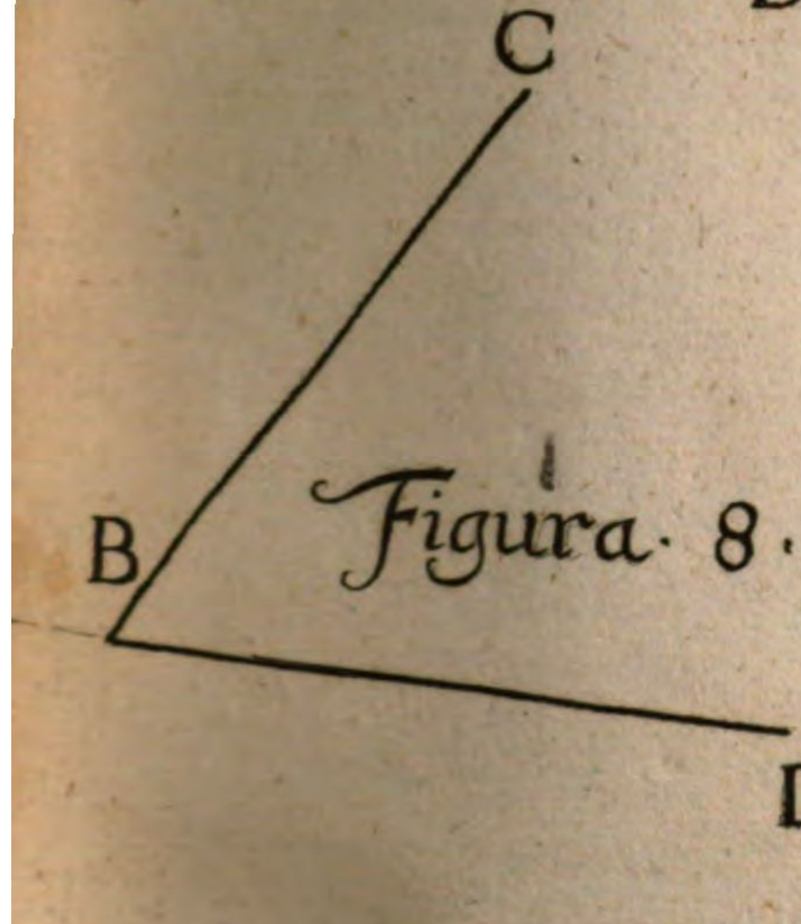


Figura. 9.

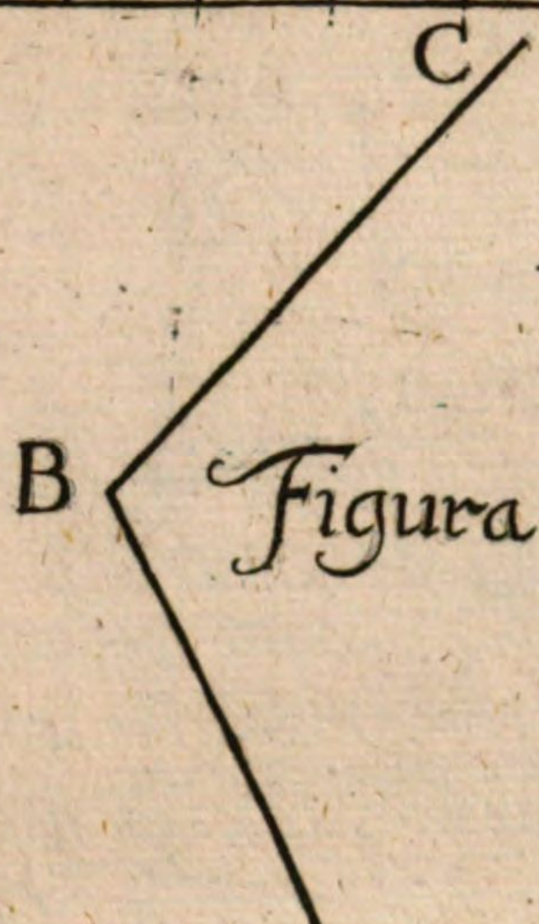


Fig: 11.

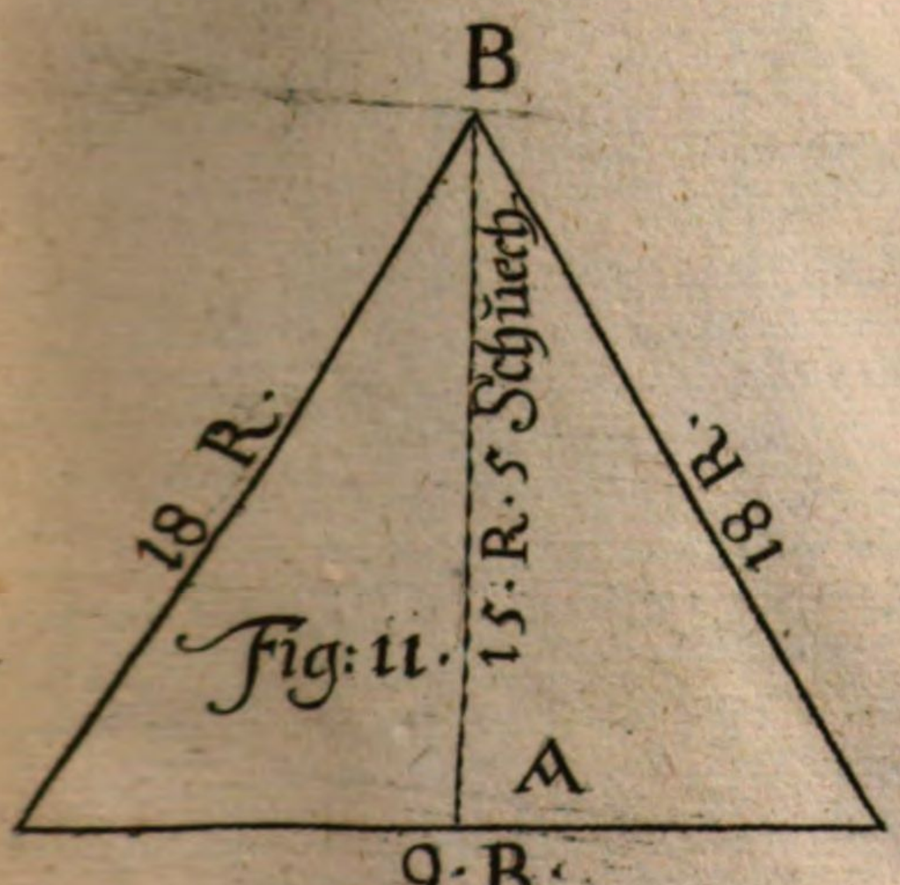
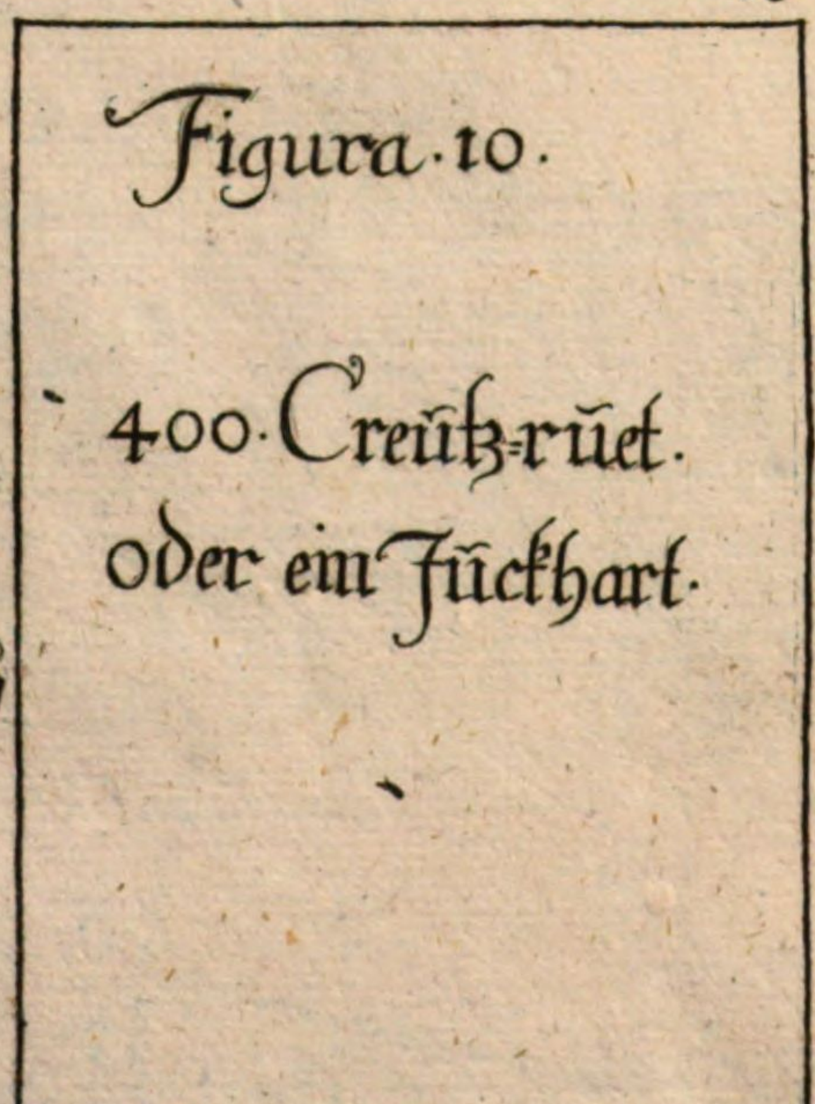
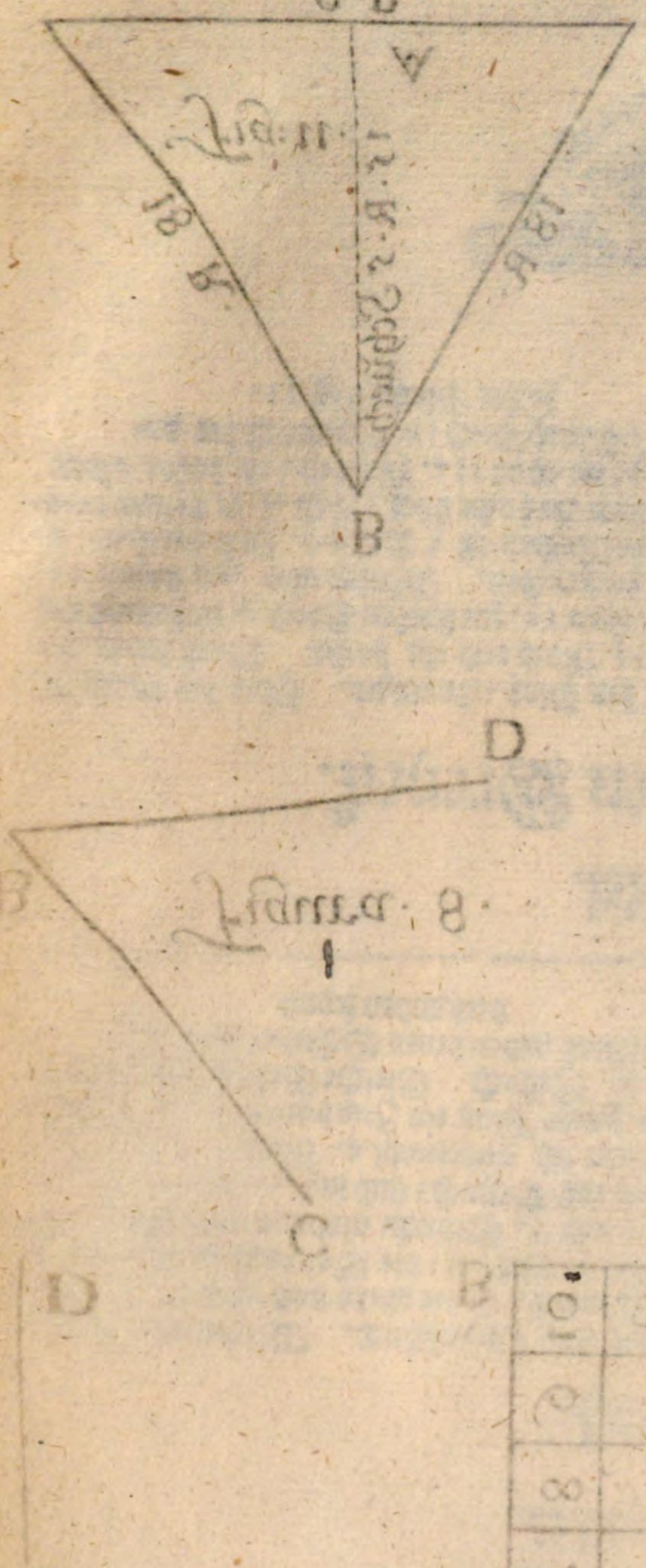
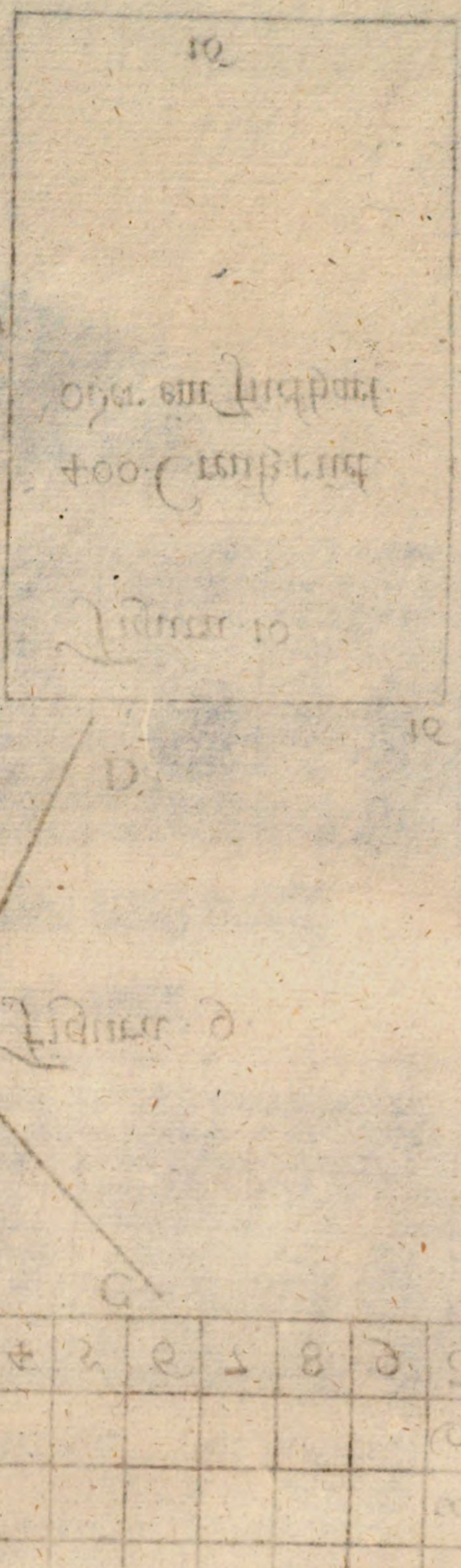
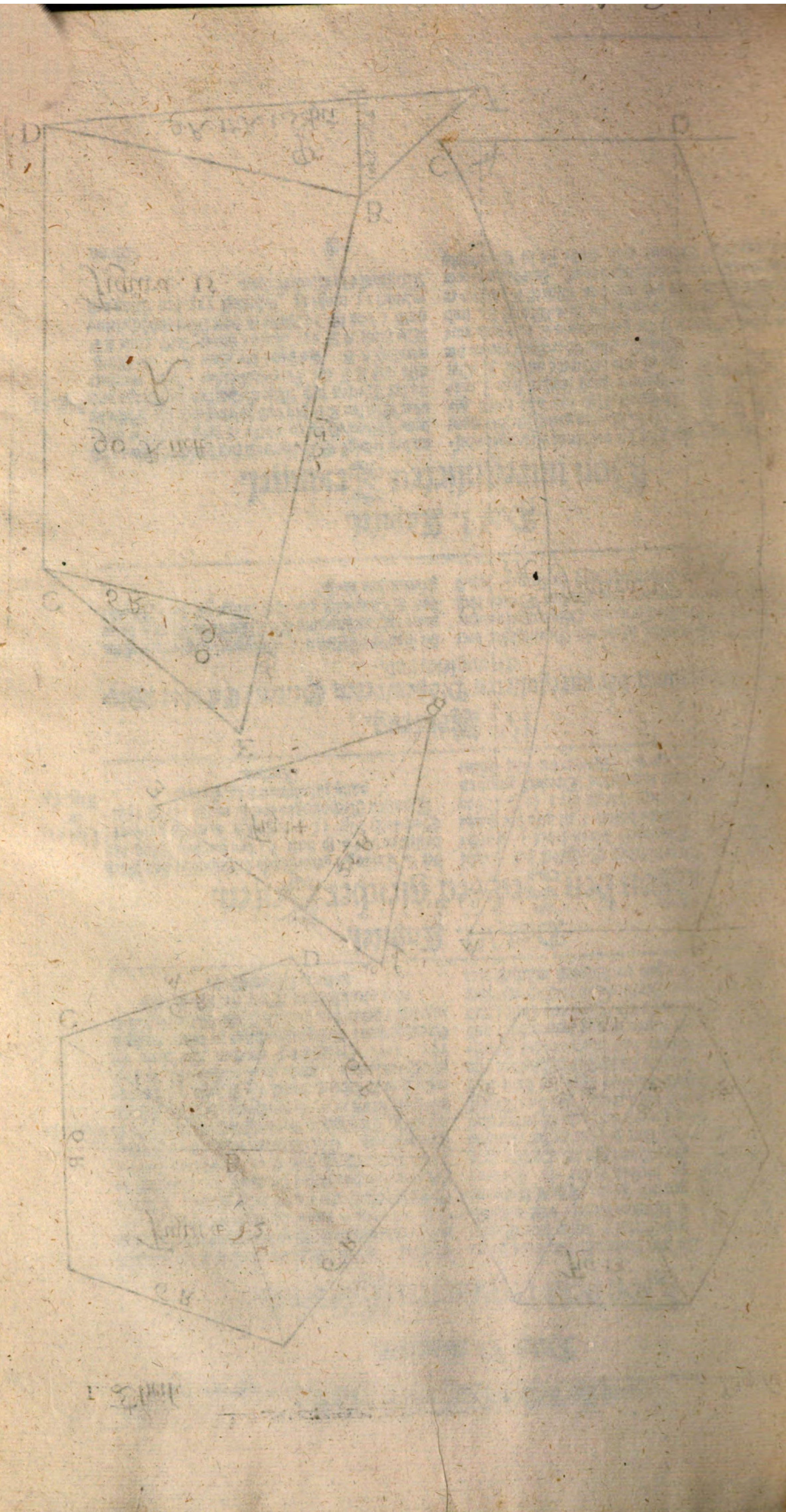


Figura. 10.




A
B
C
D


A
B
C
D



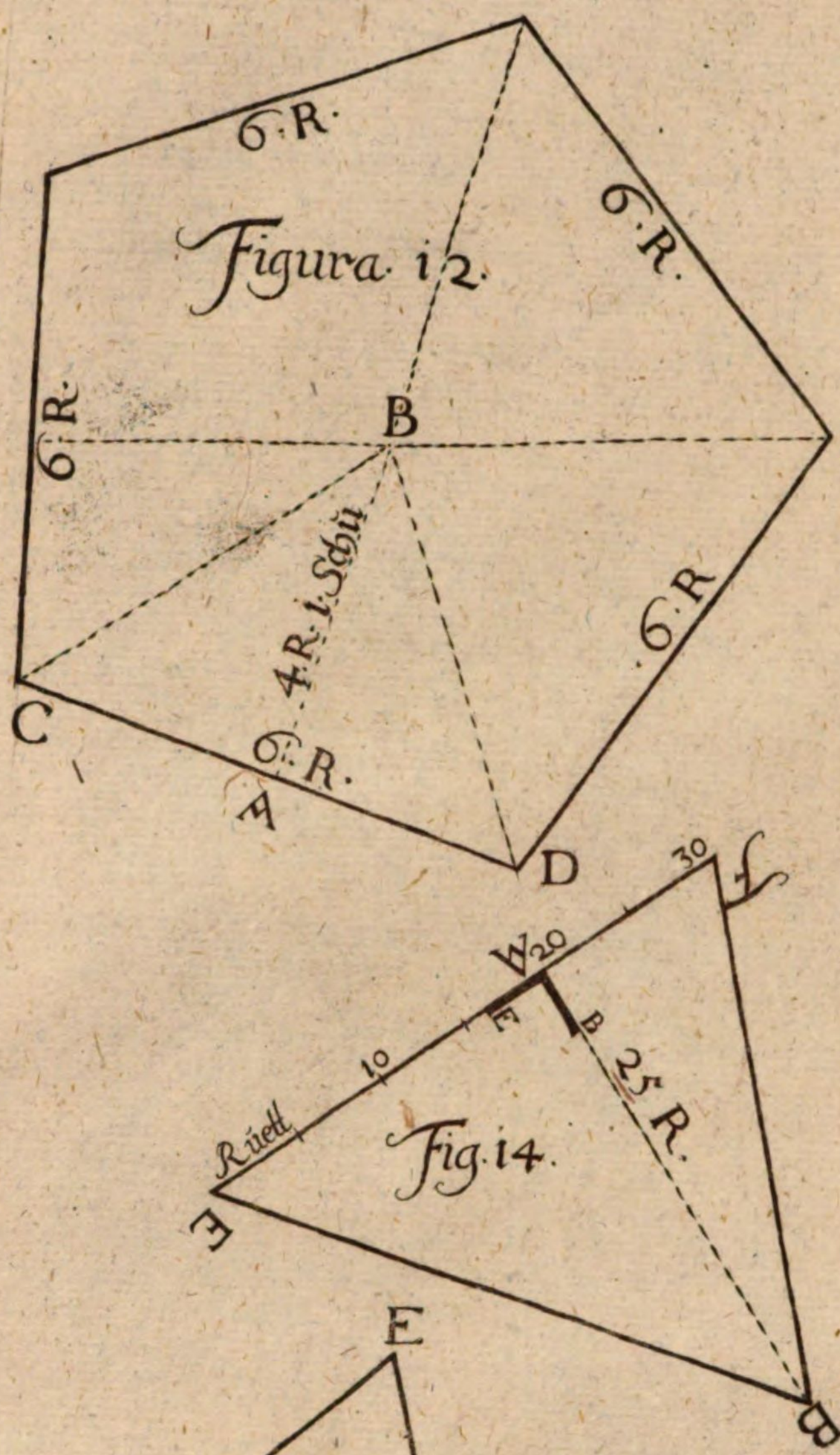


Figura. 12.

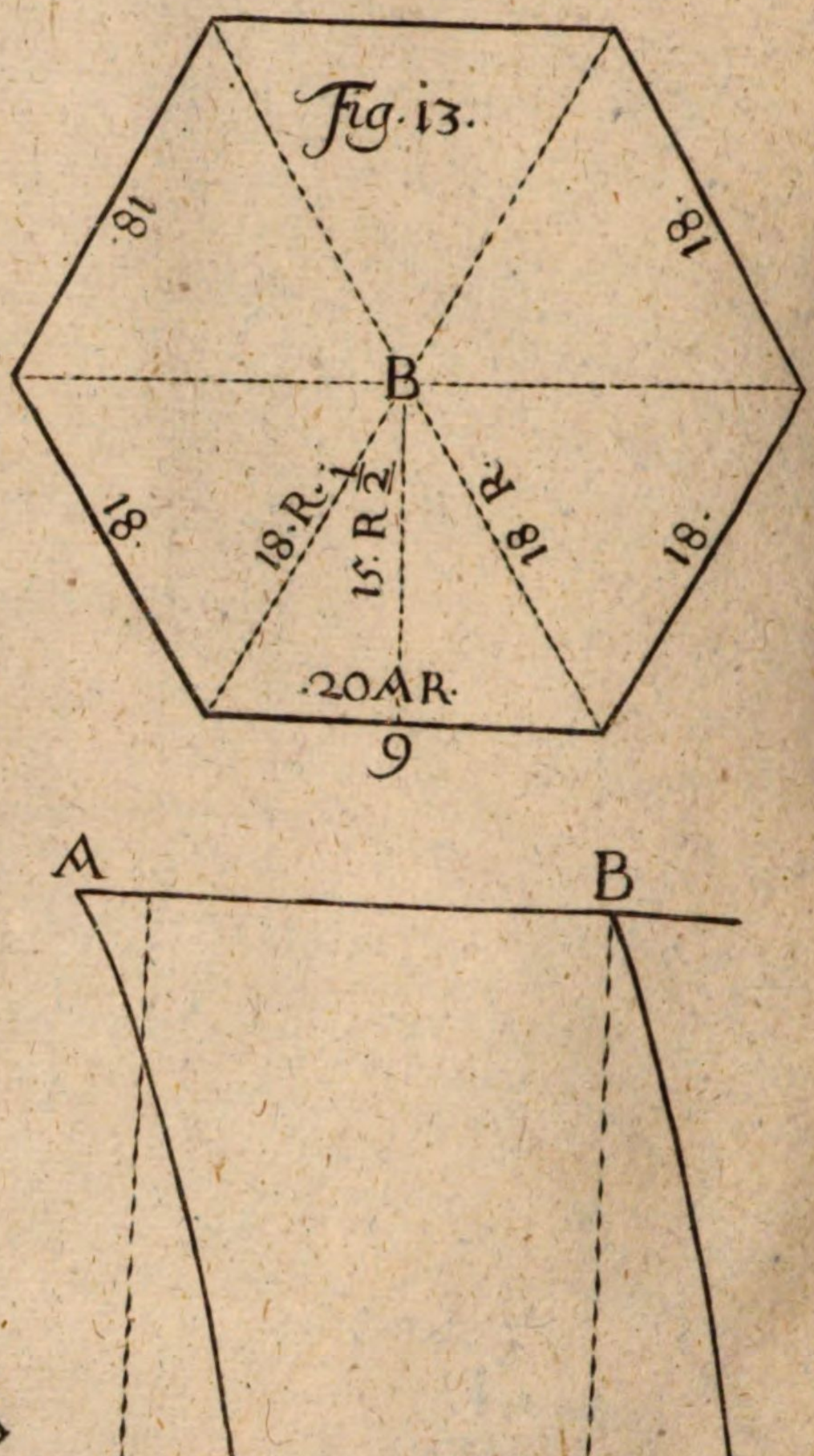


Fig. 13.

Fig. 14.

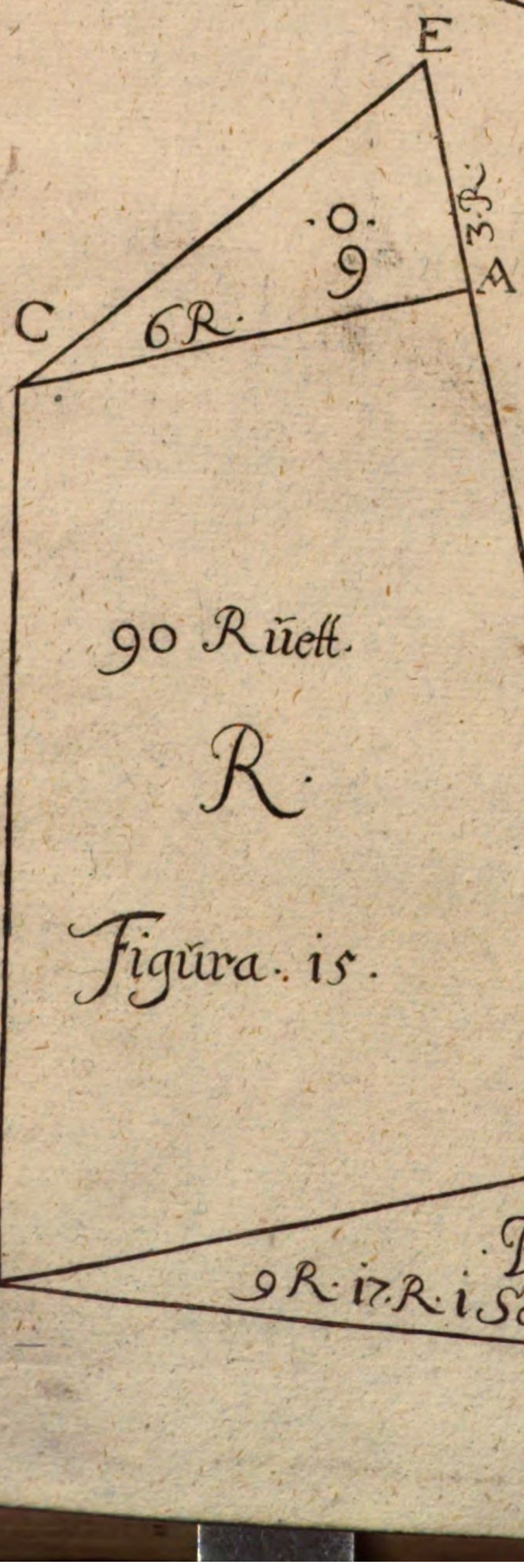


Figura. 15.

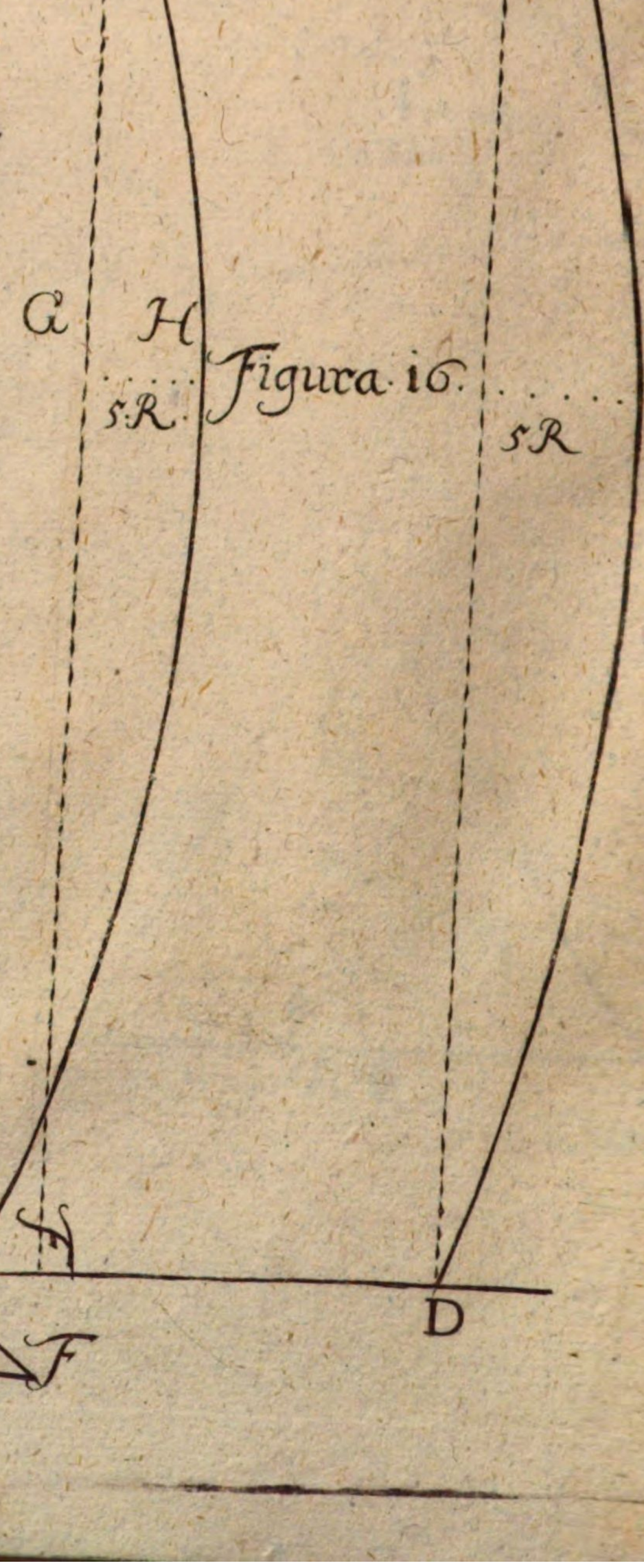


Figura. 16.

Das V. Capitel.

Von dem regulirten Fünffeck.

An gibt dir vor ein fünffecks Garten-Stück / dessen jede Seiten 6. Ruthen hältet / solst erkündigen den Platz. Theile Anfangs zu diesem Ende ein Seiten zwey Theil gibt die Helffte drey Ruthen / deßgleichen thue bey der nechst-andern Seiten / bey dieser Helffte stecke ein Stecken oder Marck / wie auch bey der andern / von dem Marck gegen das Spießeck hinüber ziehe ein Linie oder Schnur / allwo diese zwo Linien durchschneiden / da ist in dem Durchschnitt das centrum des Fünffecks / so du auch mit einem Marck bemerckest / und mit B von A biß B messe die Länge der Linie / und findest / daß sie seye 4. Ruthen und 1. Schuch / oder wann du die 4. Ruthen zu Schuch machest 41. Schuch. Diese Länge der Linie A B multiplicire mit 3. Ruthen / nemlich mit der Helffte der Seiten C D, welche / weiln ein einfache Ruthen 10. Schuch hältet / also 30. Schuch mache. Dahero suche im Rechenbüchel 30. mahl 41. so findest du 1230. Creutzschuch / das ist 12. Creutzruth und 30. Creutzschuch. Nun weiters weilen du jetzt alleinig einen Triangel in diesem Fünffeck gefunden / so multiplicire die 12. Creutzruth und 30. Creutzschuch / erstlich in Büchel 5. mahl 12. so hast 60. Creutzschuch / alsdann 5. mahl 30. Creutzschuch / so hast 150. 100. Creutzschuch machen wiederum ein Creutzruthen / diese auffschichtige zu denen vorigen zugesetzt / geben den gantzen fünffeckigten regulirt / oder gleichseitigen Platz 61. Creutzruth und 50. Creutzschuch. Fig. 12.

Das VI. Capitel.

Von den Sechseck gleicher Seiten.

In jedwedes Sechseck hat gleiche Triangel / deren jeder 3. gleiche Seiten hältet / ist also der gantze Bericht hierin der / so §. 4. von dem regulirten Dreyeck gegeben worden. Wann du den einen / der 6. Triangel gemessen / so multiplicire den Platz desselben mit 6. so hast du den gantzen Platz des Sechseck. Fig. 13. und findest 6. mahl hundert / Dann in Rechnungbüchel 6. mahl 39. ist 234: gantz zusammen 834. Creutz-Ruthen. Fig. 11. & Fig. 13.

IV. Vortrag.

Von Abmessung der unregulirten Plätzen / deren Seiten-Eck oder Winckel ungleich sind.

Es wird nicht leicht ein Grundstück von Wiesen / Aeckern und Höltzern gefunden / welches regular von gleichen Seiten und Ecken bestehet / mehrmahl und ordinariè seynd die Aecker / Wiesen / Höltzer ꝛc. ungleich / dahero man sich nothwendig des Winckelhackens / dann das Schregmaß zur Erkundigung der Winckel gebrauchen muß.

Das I. Capitel.

Von unregulirten Triangel.

An gibt dir vor einen Triangel / dessen keine Seiten gleich ist. Als einen Wißfleck Fig. 14. und wirst gefragt / wie groß solcher seye? mache es also: Stecke an die 3. Ort Marck / oder Stecken / nimm dir vor eine Seiten / so dir gefällig / als E F, binde eine Schnur oder Spagget an das Marck E, und strecke solche aus biß auf das Marck F, allwo er hier wiederum angebunden wird. Alsdann nimm ein andere Schnur und binde sie in Gegenspitz an bey selbige Stecken / nun mit dieser Schnur und dem Winckelhacken rucke so lang auf der Linie oder Seiten E F hin und wieder / biß die Schnur an der Seiten deß Winckelhacken einschlage / und also auf E F ein Perpendicular-Linie machet / nemlich A B. Es habe die Linie E F 30. Ruth. Die Linie A B 25. Ruth / nimm diese Linie E F halb / das ist 15. siehe in dem Rechenbüchelein / wieviel 15. mahl 25. so findest 375. den Platz deß Wißflecks in Creutzruthen. Fig. 14.

Wann du nicht gern die Schnur braucheſt / oder wegen Weite / Unebene des Platzes / oder anderer Ungelegenheit halber nicht brauchen kanſt / ſo nimme das Schregmaß auf ſeinen Füſſen geſetzt / und rucke den Fuß ſo lange hin und wieder / biß daß du durch die Abſehen in Puncten A ſeheſt das Marck oder Stecken B am Gegeneck / deßgleichen auch E und F und auf die Weiß durch das Winckelrecht aufgethane Schregmaß und deſſen drey Abſehen die perpendicularem lineam durch das Geſichte erforſcheſt. Dann wann du durch die 3. Abſehen die drey Marck / Stecken oder Stangen ſehen magſt / ſo iſt es gewiß / daß der Punct / wo der Fuß des Winckelhackens ſtecke / das Ort der Winckel-gerechten oder perpendicular Linie ſeye / in der praxi und Ubung iſt es gantz leicht.

Fig. 14.

Das II. Capitel.

Von denen ablang- und von vier ungleichen Seiten beſtehenden Aeckern.

Stecke dein Inſtrument mit dem Fuß bey A in den Boden / und winde ein Abſehen deſſen Winckelgerecht aufgethanen Schregmaß auf B zu einer eingeſteckten Stangen. Das andere Abſehen am Spitz des Linials wendet ſich / und zeiget von ſelbſten den Punct C, deßgleichen thue bey B, nachdem du vorher die Stang heraus gehebt / und bey A eingeſteckt / ſihe durch die Abſehen von B gegen A zu der Stang / und dann wendet ſich / und zeiget von ſelbſten das andere Abſehen am Spitz des Linials den Puncten D, ziehe von der Linie A C biß zu der Linie B D ein Perpendicular-Linie / nun meſſe der Linie A E, deßgleichen die Linie B D, rechne die zwey Linien zuſammen / alsdann meſſe auch die Länge der Perpendicular-Linie G H, dieſe (oder wanns dir beſſer gedunckt) die zwey zuſamgerechnete mache halb / multiplicir G H mit der andern Helffte / ſo haſt du den ablangen Acker / biß an die zwey Triangel O P gemeſſet. Dieſe zwey Triangel meſſe auch nach der in dem nechſt vorhergehenden §. 1. gegebenen Lehr. Rechne die drey Stuck zuſammen / ſo haſt du den gantzen Acker / in Exempel. Von A Fig. biß zum B, welche Linie gleich iſt dem G H, (und dieſe alſo nach Belieben ausgelaſſen werden kan) finde ich durch den Maßſtab 12. Ruthen. Von A biß zum C 6. Ruthen / von B biß zum D 9. Ruthen / dieſe zwey ſummire ich zuſammen / und ſage 6. und 9. ſeynd 15. weilen aber dieſe Maß härter zu zwey Theil zu machen / ſo mache ich die Linie A B 12. zu zwey halbe Theil / und ſage 12. der halbe Theil iſt 6. Sechsmahl fünffzehen gibt nach dem Rechnung-Büchel 90. Creutzruthen. Nun der Triangel O hat bey A einen gerechten Winckel / iſt alſo A C ſchon ein Perpendicular-Linie / die multiplicire du mit A E 3. Ruthen / und ſage 3 mahl 6. iſt 18. der halbe Theil gibt 9. Ruthē. Weiters der Triangel P iſt ungleich und irregular, dahero ziehe ich von B auf die Linie F D eine Perpendicular-Linie / und finde durch den Maßſtab das F D 12. Ruthen und 6. Schuch / die Perpendicular-Linie B I 2. Ruthen und 7. Schuch habe. Nun mache ich F D 12. Ruthen und 6. Schuch / mit Beſetzung nur des 6. zu lauter Schuchen / ſo habe ich 126. Schuch / deßgleichen die Perpendicular-Linie 27. Schuch / 126. halb genommen / mache 63. ſuche in Rechnungbüchel 27. Schuch / ſo find ich 1701. Schuch oder 17. Ruthen 1. Schuch.

O.	9. Creutzruthen.	
R.	90. Creutzruthen.	
P.	17. Creutzruthen	6. Creutzſch.
	Summa des Platzes.	

Das III. Capitel.

Von denen ablang- und krummen Aeckern.

Fig. 16.

Wann man die Aecker beſichtiget / verſpühret man / daß der meiſte Theil deren krume Biſſina und und ungleiche Seiten oder Breite haben. Man gibt dir vor einen krummen / ungleichen Acker / der habe oben 14. unten aber 10. Ruthen / meſſe ſolchen alſo: bey A ſchlage an den Winckelhacken / und ziehe mit einer Schnur / oder vermittelſt der Abſehen eine Perpendicular-Linie E F, darunter bey F ſchlage ein Marck oder Stecken ein. Die Linie meſſe mit dem Maßſtab 60. Ruthen / alsdann verſuche du mit der Schnur / wie weit nahend bey Mitte des Ackers von G H ſelbige heraus hange / und wie weit auf der andern Seiten ſolche Schnur hinein hange. Wann das ſpatium von Acker heraus und von Acker hinein gleich iſt / ſo handle als wie vorhergehenden §. 2. mit dem Platz R, addire die obere und unter Linie zuſamm / als 14. und 10. Vſund 140. der halbe Theil iſt 70. mit dieſer Helffte multiplicire die Linie E F 60. ſo zeigt dir das Rechnungbüchel den Platz / nemlich 4200. oder welches eins eben ſo viel iſt mit der halben Perpendicular-Linie / die zwey zuſamm gerech-

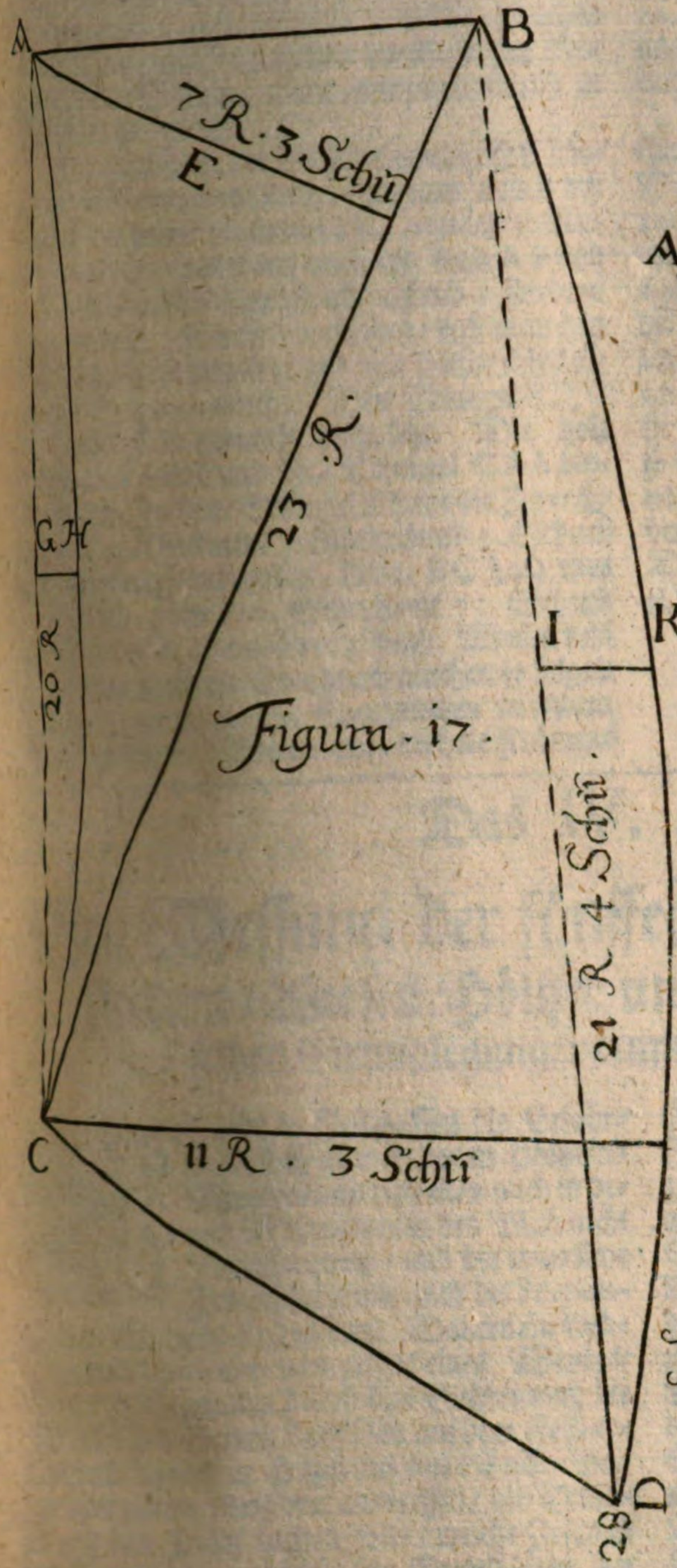


Figura. 17.

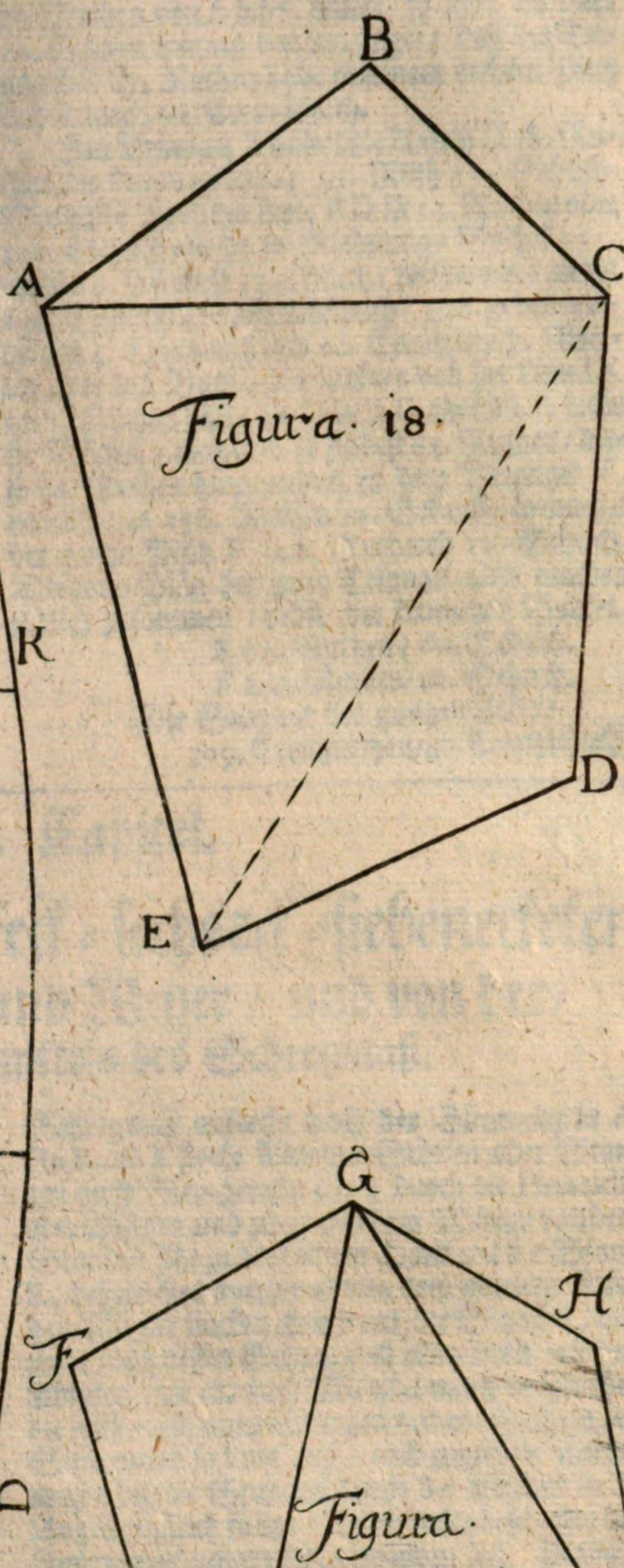
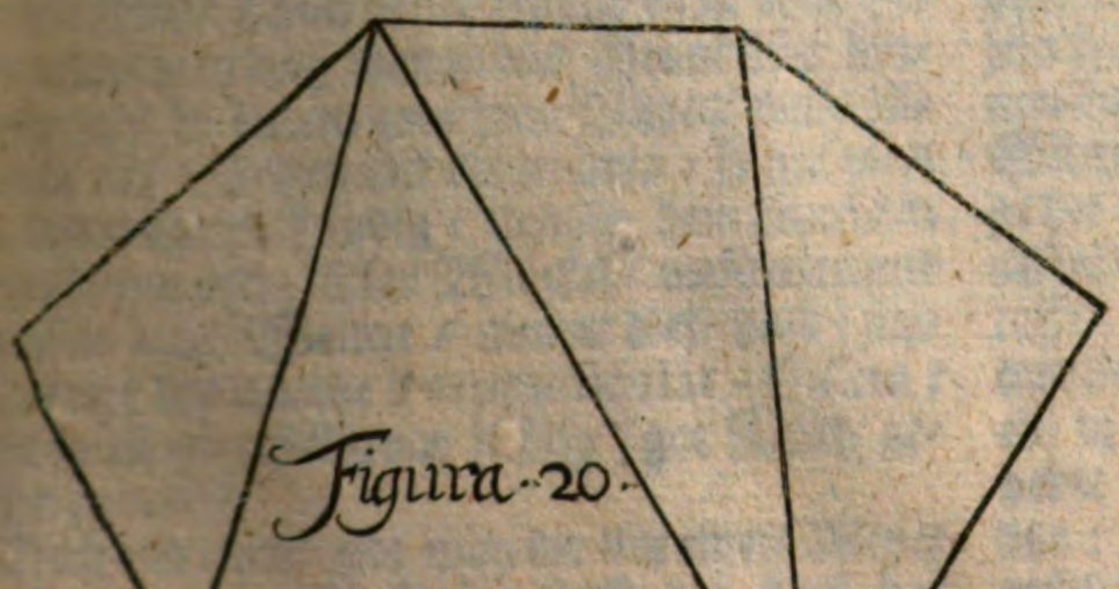
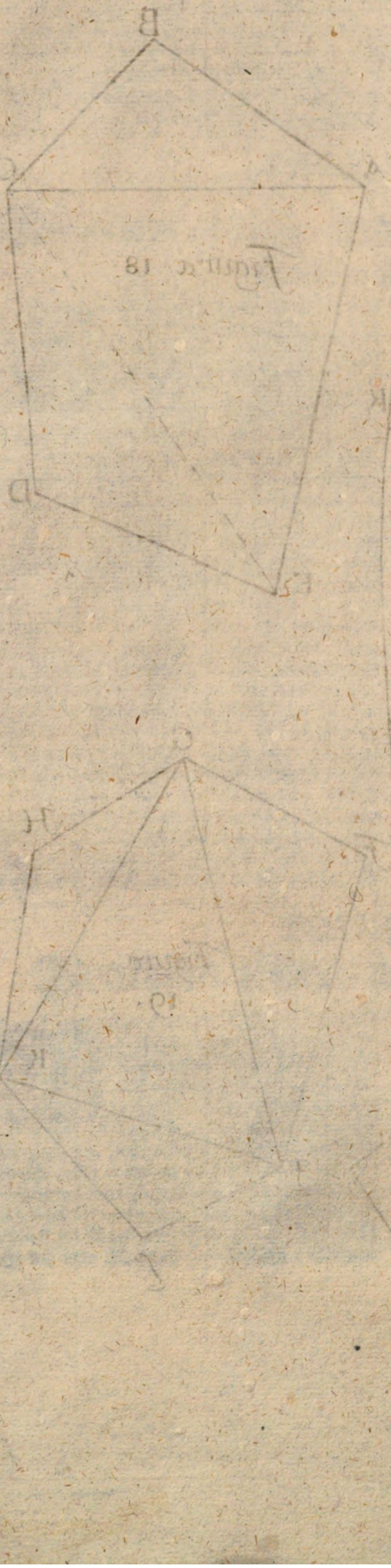
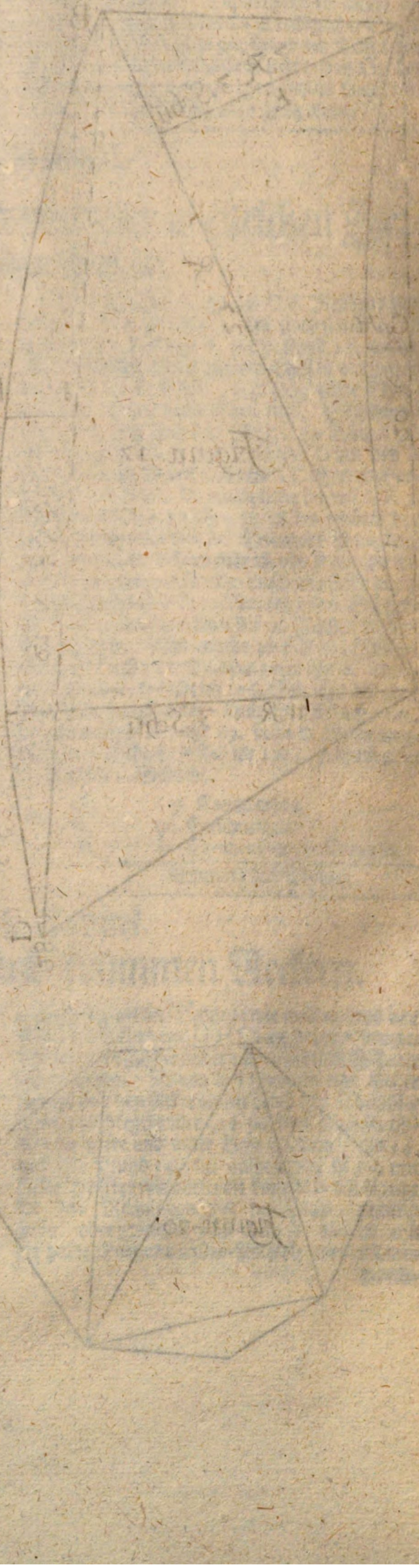


Figura. 18.

Figura. 19.




B
C
D
E
A


B
C
D
E
A

gerechnete Linien 140. und sage 30. mahl 140. ist wiederum gleichwie zuvor 4200. wann du nach der Rechnung-Kunst mit addiren weisst / so rechne es nach Baurenzieffer zusamen die Ruth zur Ruthen/und die Schuch (wann eine vorhanden) zu Schuch/es gilt gleich.

Im Fall aber die Schnur von A biß C hinab/ bey G H nur eine Ruth / hingegen von B biß D hinab ein grosse Krümme I K, nemlich 3. Ruthen auszeigte / benebens auch die Linie A B und C D nicht parallel oder gleichlauffend / sondern schreg wären. So ist vonnöthen / daß man von B biß C ein Zwerchlinie zeige / und solcher Gestalten zwey Triangel mache. Den Triangel B D C den Buckel I K hernach hinzusetze. Die hole Krümme aber G H von dem Triangel C B A hinweg nehme. In dem Triangel E habe die Zwerchlinie B C 24. Ruthen / 7. Ruthen und 3. Schuch halte sein Perpendicular - Linie. B C halb thut 12. Ruthen / oder 120. Schuch mit 73. Schuch multiplicirt/gibt 8760. Creutzschuch. Weilen dañ 100. Creutzschuch ein Creutzruth machen/so folget/ daß der Triangel E 73. Creutzruthen in seinem Platz begreiffete. Weilen aber die hole Krümme eine Ruthen hat von G biß H und die Gantzlinie 20. Ruthen von A biß C hältet / so thue du diese 20. Ruthen hinweg von 87. folget / daß der Triangel E 67. Ruthen halte in seinem rechten Platz und annoch 60. Creutzschuch.

Im Triangel F hältet die Linie B D 28. Ruthen die Perpendicular 11. Ruth / 3. Schuch. Der halbe Theil der Linie B D ist 14. Ruthen oder 140. Schuch / suche in Rechnung-Büchel / 11. mahl 14. so findest 154. Ruth / wiederum 3. mahl 140. so findest 420. Creutzschuch / 400. geben wiederum 4. Creutzruth und 20. Creutzschuch. Weilen aber der Buckel des Ackers von der Linie I K an 3. Ruthen hält / die Linie B D aber 28. so suche im Büchel 3. mahl 28. so findest 84. Ruthen / diese 84 Ruthen hinzugethan zu dem Triangel F, nemlich / zu 258. Ruthen 20. Schuch / so machet der gantze Platz F 242. Ruth und 20. Schuch. Die zwey Plätz der zwey Triangel aber machen endlich zusammen / nebst der krummen Buckel.

Fig. 17.

E 67. Ruthen / 60. Schuch.
F 242. Ruthen/20. Schuch.
Die Summa des gantzen Ackers
309. Creutzruthen/80. Creutzschuch.

Das IV. Capitel.

Von Messung der fünffeck-sechseck-siebenecketen Aeckern/Wiesen/Höltzer und Weyer / und von derselben Grundlegung/vermittels des Schregmaß.

Es gibt in Feldmessen die Erfahrnuß / daß man in denen Höltzern / Weyern/und zuweilen auch in denen Wißmatten in den Platz nicht hineinkommen / und die innerliche Zwerchlinie/wie auch die Perpendicular-Linie nicht finden kan. Dahero ein Liebhaber der Planimetri von aussen eines Weyers/ Holtz oder Wißmatts durch das Schregmaß die Winckel und Seiten derselben auf dem Feld erkundigen / hinnach zu Hauß auf einen Tisch / Papier oder glatten Reißbret ausreissen / die Triangel und dero Plätz suchen soll / welche Zeignuß und Ausreissung zugleich die Grund legen der Weyer/ Höltzer / und Wißmatt verrichtet / und kan dieser Vorthel in allen und jeden regulirten Grundstücken (dann in den regulirten ist ohne das nicht vonnöthen/ daß man in das Grundstück hineingehe / als in einem gerechten Viereck multiplicirt man ein Seiten mit der andern / so hat man schon den Grund kündig / item/in dem gerechten Dreyeck / wo ein rechter Winckel / messt man nur von aussen eine Seiten / nimmt diese halb / und multipliciert die gantze Perpendicular - Seiten / darmit so ist es wiederum richtig) gar füglich gebraucht werden.

Dahero dann gibt man dir vor einen Weyer oder Holtz von Fünffeck / stecke den Fuß des Schregmaß aufrecht nach der Bleywaag in A. In B und E stecke March - Stecken oder Stangen auch Bley-gerecht ein ; durch die Pinacidia oder Absehen und zwar von dem Mittern von dem Stand A sihe zu der rechten Hand auf die Stang E, deßgleichen durch/und von dem mittlern Absehen/ sihe zur lincken Hand auf die Stang B, also zwar / daß dessen Schregmaß zwey Linial mit dem Absehen just ein solch Winckel/mach dergleichen die Füß / und zwey Stangen haben. Dahero das Schregmaß so lang auf / und zugethan werden muß / biß die Stangen durch die Absehen in die Augen zugleich fallen / und so dieses beschicht / das Instrument unverruckt verbleiben soll. Alsdann sihe/wieviel Gradus oder Stuffen auf den Scheibel zwischen beyden Linialen des Schregmaß ligen/und abgeschnitten seynd / diese mercke mit grossem Fleiß / ja / sogar die Theil eines Grads/so genau du immer vermagst. Schreibe solche auf ein Schreibtaffel/alsdann messe von A biß E die Länge der Seiten. Abermahl messe von A biß B die ander Seiten. Notiere beyde Maß in die Schreibtaffel. Nun ziehe den Fuß mit dem Instrument aus dem vollbrachten Stand A, und stecke solchen ein in den Stand B in A, aber stecke die ausgehebte Stangen / verrichte die operation / wie vor : von B sihe durch das mittlere Absehen zur rechten Hand auf A, alsdann auf C lincker Hand.

Notire die Grad in dem Quadrant des Scheibels / so die zwey Linial von innen her einschliessen gantz genau / zehle solche / und schreibs ein. Messe die Seiten von B. zum A. hast ohne das schon von B. zu dem C. schreibe sie ein.

Drittens / bey dem C. mach es abermahl also / bey dem D. in dem 4ten Stand auch diß gleich. Endlich / bey den fünfften Stand E. eben auf diese offt angeregte Weiß. Wann du also auf dem Feld mit einem Maßmath oder Holtz / oder aber vielecketen Weyr fertig bist; Mach dich in dein Zimmer / schrauff das Schregmahl herunter / nimm das Scheiblein / mach in das Löchlein beym centro ein Zäpfflein hinein / damit du den Zirckel brauchen / in das centrum stellen magst. Nimm ein Reißbret oder ein Papier / zieh ein blinde Linie / nimm aus dem Scheibel / die an dem ersten Stand / bekommen Grad und Minut / trag solche auf just einen dergleichen Zirckelriß / wie an den Scheibel zu finden / von den geraden Riß an / mache bey dem End des ersten Grads ein Dipflein am Zirckelriß / ziehe von centro, wo beyde Linien zusamen stossen / wiederum ein blinde Linie. Auf dem Schregmaß zehle die bekommene Maß der Seiten / dessen Holtz übertrag solche von Schregmaß auf die Seiten / erstlich / von A. zum E. oder auf die erste blinde Linie. Darnach auf die Seiten A. B. oder auf die andere blinde Linie / wo sich die Ruthen und Schuch enden / allda ziehe den Basin oder die Zwerchlinie / so hast du schon einen Triangel / dieser Zwerchlinie Grösse findest du gleich / wann du sie messt mit einem Linial dessen Schregmaß. Deßgleichen / wann du auf dieser Zwerchlinie mit einen Winckelhacken hin und wieder fahrest / biß daß die Seiten des Winckelhacken auf den Winckel A. trifft / so hast du auch in diesem Triangel die Perpendicular-Linie / solche messe auch mit dem Schregmaß / wie viel Theile sie habe / (den einen Theil nimmest vor einen Schuch / zehen Theil vor ein Ruthe /) so hast auch die Grösse der Perpendicular-Linie. Beide miteinander multiplicirt / der halbe Theil dessen gibt den Platz des Triangels / oder / wañ dir etwan es besser Gestalt mache die Zwerchlinie halb / diese mit der Perpendicular multiplicirt / gibt wiederum den Platz / oder weiters die Perpendicular halb genommen / und die gantze Zwerchlinie multiplicirt / gibt abermahl den Platz. Wann du es mit dem dritten Stand also machest / so hast du mit Verwunderung drey Triangel: zwey äusserliche / und den dritten von sich selbsten entsprossen mit aller seiner Maß / so da ist A. B. E. von C. auf die Linie A. E. ziehe ein Perpendicul, messe solche mit dem Schregmaß (so aus dem Papier oder Reißbret den verjungten Maßstab abgibt) und fahre weiters fort / wie offt bedeutet worden / so hast du dieses Triangels sein Platz / alle drey Plätz zusammen gerechnet / machen die Grösse des gantzen Wißmath / Holtzes oder Weyers / und kanst auf diese Weiß in einer halben Stund in dem Zimmer practicè diese Messerey verrichten / so du auch sonsten etwan in einem Tag / wegen viel in Weg stehenden Bäumen / Gräben / Moß / Wasser und andern obstaculis nicht verrichten / und innenher des Platzes nicht finden würdest.

In denen sechs Ecken / bekommest du drey äusserliche Triangel und einen innerlichen / welcher aus denen gezogenen Zwerchlinien mit aller seiner Mensur von sich selbsten erwachset / als in der Figur 19. G. K. I. und brauchet solcher hier Operationen.

Das Siebeneck hat 5. Triangel / fürnemlich / 3. äusserliche und 2. inwendige / und also auf dem Papier nur 5. Operationen vonnöthen.

Fig. 20.

Das

Das siebende Buch.

STEREOMETRIA.

Oder

Visier-Kunst.

DJe Visier-Kunst ist eine der fürnehmsten Mathematischen Künsten/ durch welche man den Inhalt cörperlicher Dinge finden und ausmessen kan/ und nimmt ihren Ursprung und Fundament aus der Geometria. Sie bestehet aber fürnemlich in dreyerley Mensuren: Erstlich in Linealibus, das ist in der Länge: zum andern/ in Superficialibus, das ist in Flächen: und drittens in Corporalibus, in Cörpern. Durch die Lineal wird verstanden die Messung einer Läng/ welche weder Breite noch Dicke hat: durch die Superficial aber eine Länge welche auch eine Breite hat: und durch die Corporal oder cörperliche Messung verstehet man eine Länge/ welche zugleich eine Breite und auch eine Dicke hat/ wie der kunstliebende Leser aus den Figuren der I. Taffel mit mehrerm wird ersehen und abnehmen können.

Weilen aber diese Kunst ohne die Arithmetica nicht kan verrichtet werden; so hab ich / zu besserem Grund dieser Sache / die Arithmetica Decimalis oder die Rechenkunst mit gezehender Zahl / welche zur Stereometria sonderbahr sehr dienlich ist/ zuvor kürtzlich anführen und vorstellen wollen / damit der geneigte Leser alsdann / wann wir zur Visier-Kunst selbsten schreiten / desto besser die Sach verstehen / und darinn fort kommen möge.

Arithmetica Decimalis ist / wann man in Messen die Ruthe in 10. Theil oder Schuch theilet / den Schuch ferner theilet man in 10. Zoll. Den Zoll ferner in 10. Gran / und den Gran so weiters wieder in 10. Scrupel/ &c. daraus dann erfolget / daß ein Ruthe in die Länge haltet 100. Zoll / oder 1000. Gran / oder 10000. Scrupel.

Ein Schuch aber in der Länge hält 100. Gran/ 1000. Scrupel / und ein Zoll in die Länge 100. Scrupel.

In Flächen/ aber hält ein Quadrat-Ruthen 100. Quadrat-Schuch / ein Quadrat-Schuch 100. Quadrat-Zoll/ ein Quadrat-Zoll 100. Quadrat-Gran / und ein Quadrat-Gran 100. Quadrat-Scrupel.

In Corporalibus aber hält ein cörperliche Cubic-Ruthen 1000. Cubic-Schuch: Ein Cubic-Schuch 1000. Cubic-Zoll: Ein Cubic-Zoll 1000. Cubic-Gran 1000. Cubic-Scrupel. Die Zeichen aber belangeng / mit welchen die Zahlen notiret werden / seynd so wohl in Lineal, Superficial und Corporal besonders in acht zu nehmen/ wie ausnachgesetzten Täffelein mit mehrerem zu ersehen.

Tab. Linealis oder Läng-Maß.

Theil.	Ganzes.	Erstes.	II.	III.	IV.
Namen.	Ruhte.	Schuch.	Zoll.	Gran	Scrupel.
Zeichen.	(0.	(1.	(2.	(3.	(4.
Rationes.	1/1	1/10.	1/100.	1/1000.	1/10000.

Tab. Superficialis oder Flächе-Maß.

Theil.	0.	I.	II.	III.	IV.	V.		
Namen.	Quadrat-Ruthe.	Riem-Ruthe.	Quadrat-Schuch.	Riem-Schuch	Quadrat-Zoll.	Riem-Zoll.	Quadrat-Gran.	Riem-Gran.
Zeichen.	(0.	(1.	(2.	(3.	(4.	(5.	(6.	(7
Ration.	1/1	1/10.	1/100.	1/1000.	1/10000.	1/100000.	1/1000000.	1/10000000.

Tab. Corporalis oder Cörper-Maß.

Theil.	(0.	I.	II.	III.	VI.	V.	VI.	VII.	VIII.
Namen.	Cubic-Ruthe.	Schach Cubic-Schuch	Riem-Cubic-Schuch.	Cubic-Schuch.	Schach Cubic-Zoll.	Riem-Cubic-Zoll.	Cubic-Zoll.	Schach Cubic-Gran.	Riem-Cubic-Gran.
Zeichen.	(0.	(1.	(2.	(3.	(4.	(5.	(6.	(7.	(8.
Ration.	1/1	1/10	1/100	1/1000.	1/10000.	1/100000.	1/1000000	1/10000000	1/100000000

Zu besserem Unterricht habe ich solches ferner nach einem verjüngten Schuch mit Figuren erkläret und fürgestellet/ wie in TAB. I. zu sehen ist.

Num. 1. stellet vor einen Schuch in Linial oder Läng-Maß / welcher in 10. Zoll abgetheilet ist.

Num. 2. zeiget einen Riem-Zoll/ welcher 10. Zoll lang/und 1. Zoll breit ist / und 10. Quadrat-Zoll hältet.

Num. 3. ist 1. Quadrat-Zoll/welcher 1. Zoll lang/und 1. Zoll breit ist.

Num. 4. ist ein Quadrat-Schuch / in Superficial, welcher 10. Zoll lang und 10. Zoll breit ist/und 100. Quadrat-Zoll in sich begreiffet.

Num. 5. ist und stellet vor einen Cubic-Schuch / in Corporal, welcher 10. Zoll lang/ 10. Zoll breit/und 10. Zoll hoch oder dick ist / und begreiffet in sich 1000. Cubic-Zoll.

Num. 6. ist ein Schach-Cubic-Zoll / welcher 1. Schuch oder 10. Zoll lang/10. Zoll breit / und 1. Zoll dick oder hoch ist/ dieser begreifft in sich 100. Cubic-Zoll.

Num. 7. zeiget einen Riem-Cubic-Zoll / welcher 10. Zoll lang / ein Zoll breit/ und ein Zoll hoch oder dick ist / dieser hält in sich zehen Cubic-Zoll.

Num. 8. ist ein Cubic-Zoll / welcher ein Zoll lang/ein Zoll breit und ein Zoll hoch ist.

Von der Linial-oder Läng-Maß.

In der Läng-Maß werden die Zeichen gebraucht und beygesetzet/wie folget:

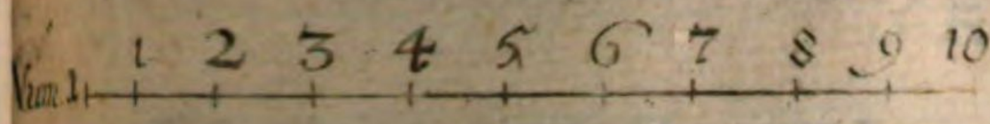
(0. Ruthen.
(1. Schuch.
(2. Zoll.
(3. Gran.
(4. Scrupel.

Numeratio.

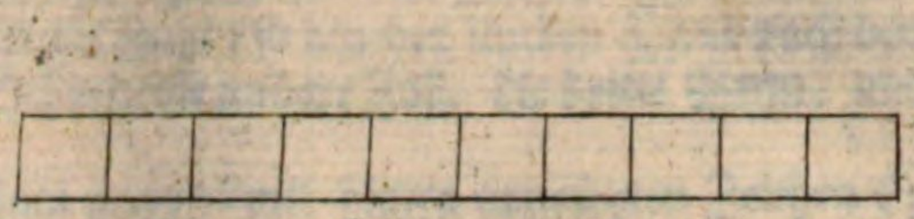
Wann ein oder mehr Zahlen / mit einem dieser Zeichen bemercket / fürkommt auszusprechen / so operiret man nach folgender Regul.

Regula.

TAB. I

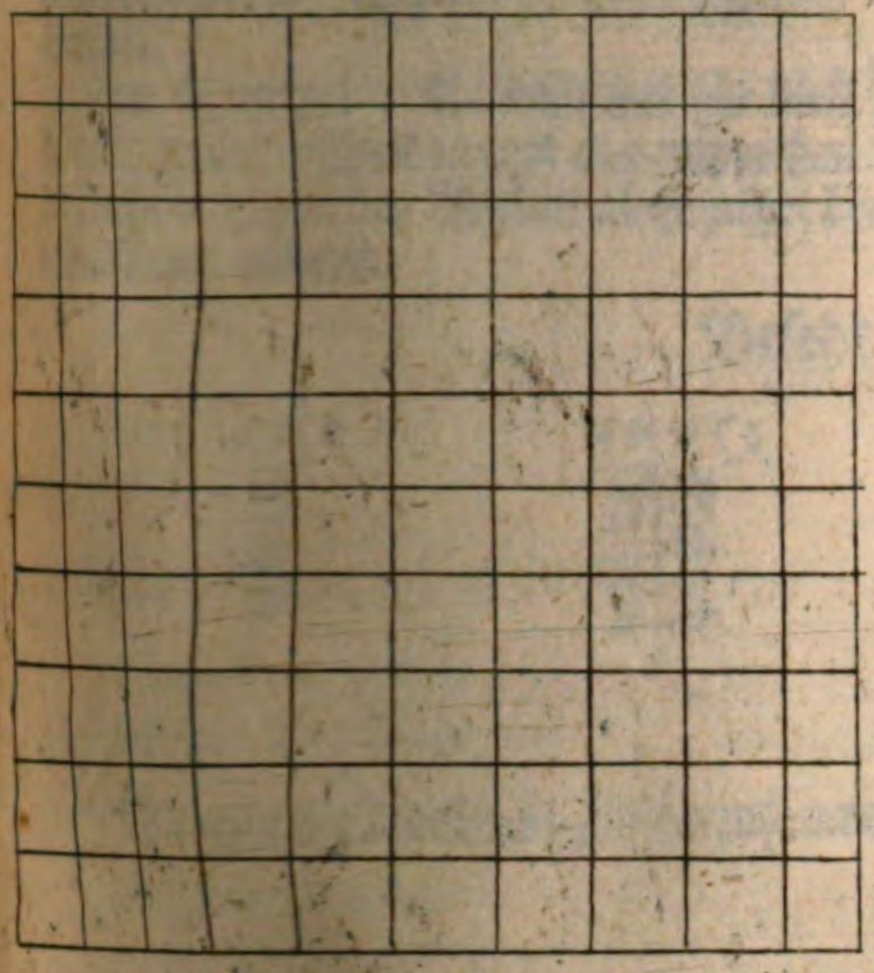


Num. 1.

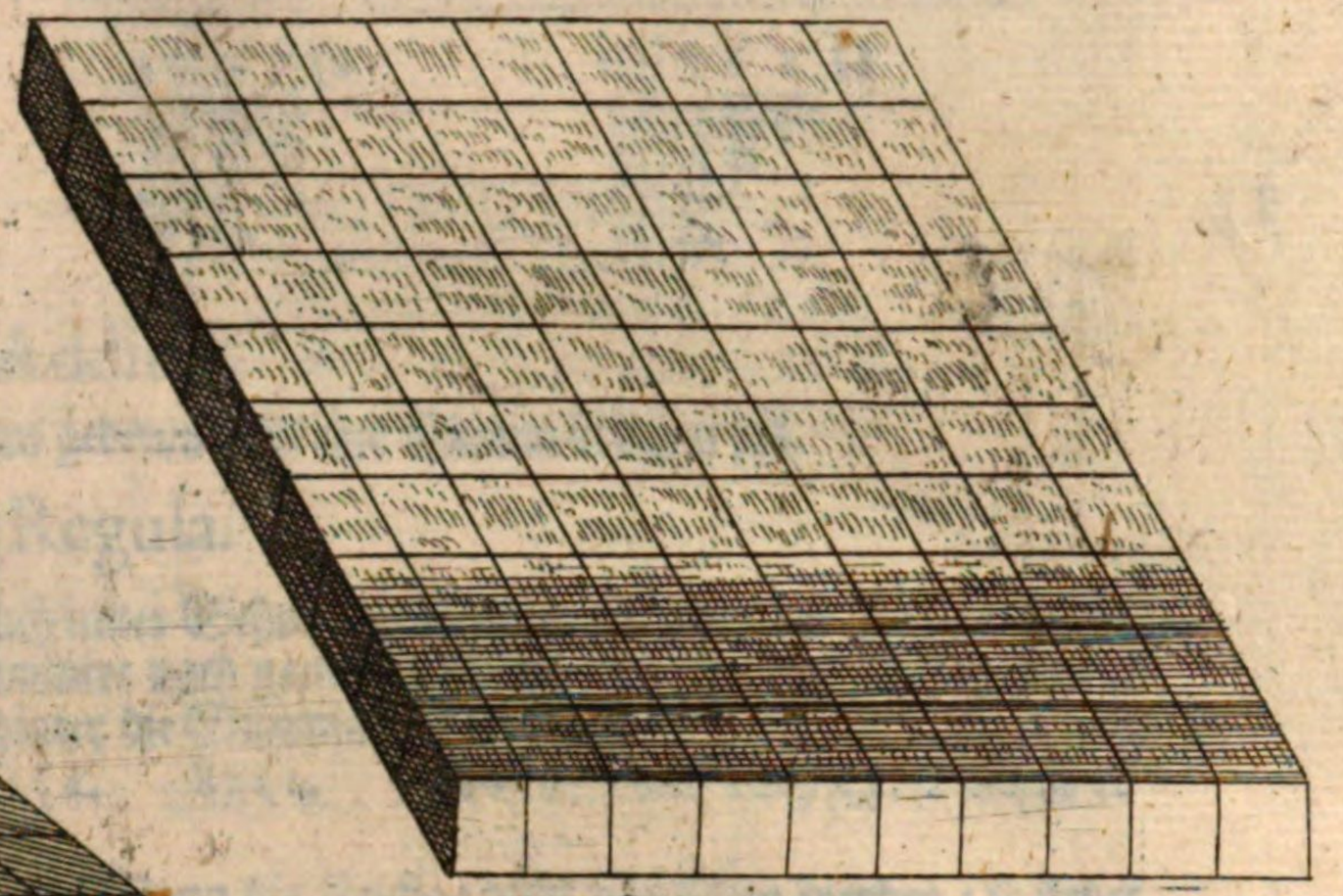


Num. 2.

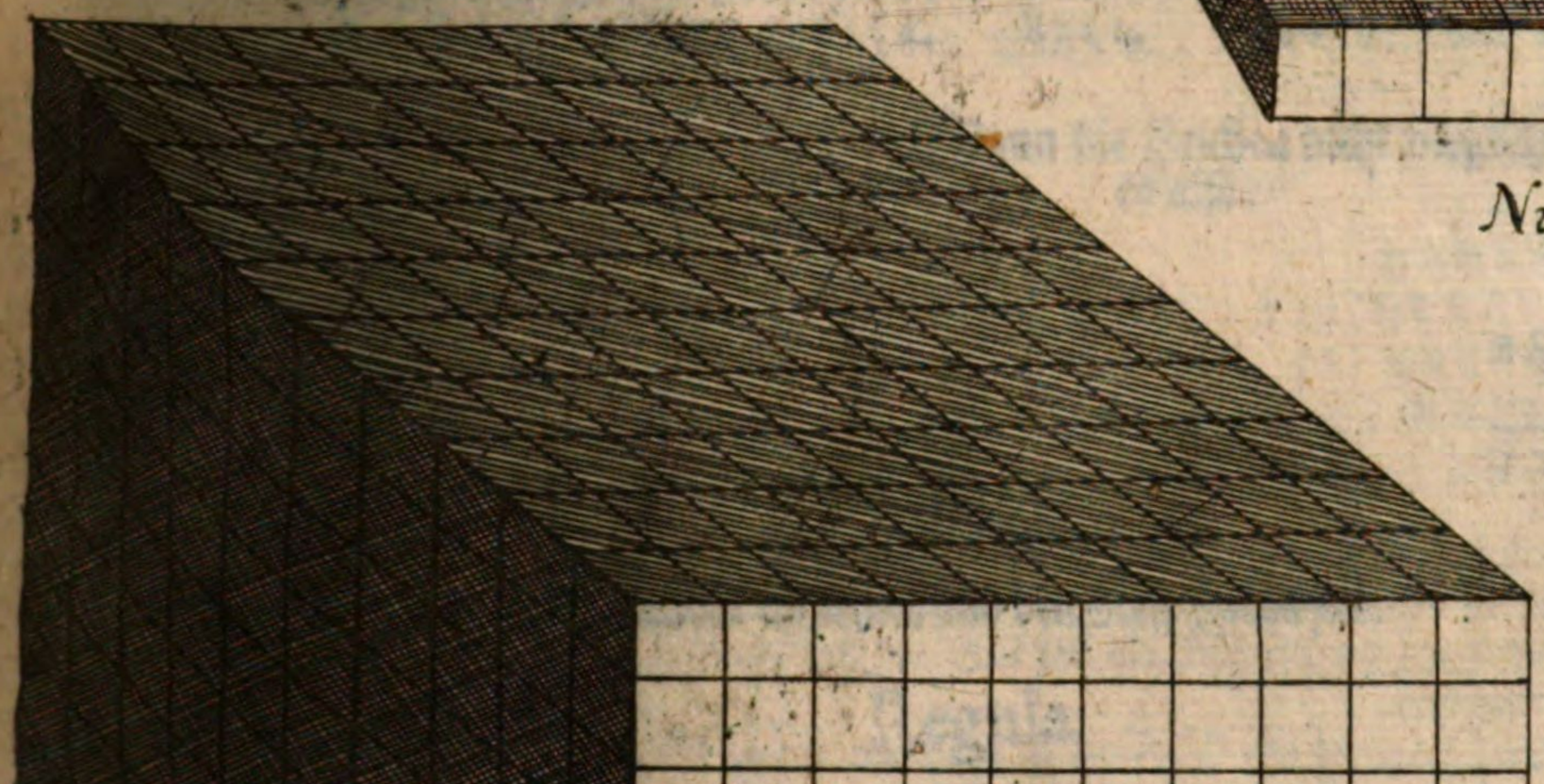
Num. 3.



Num. 4.

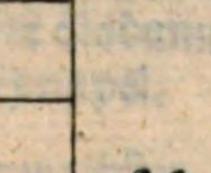


Num. 6.

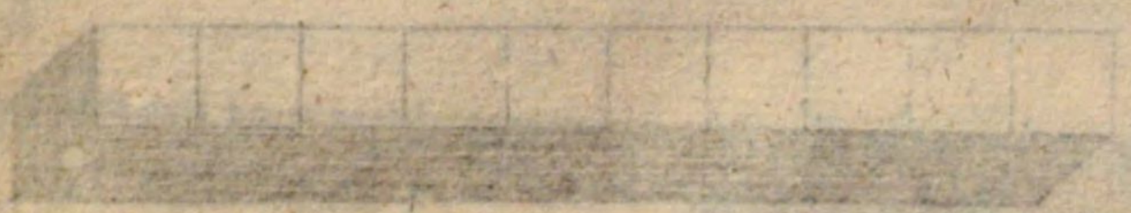


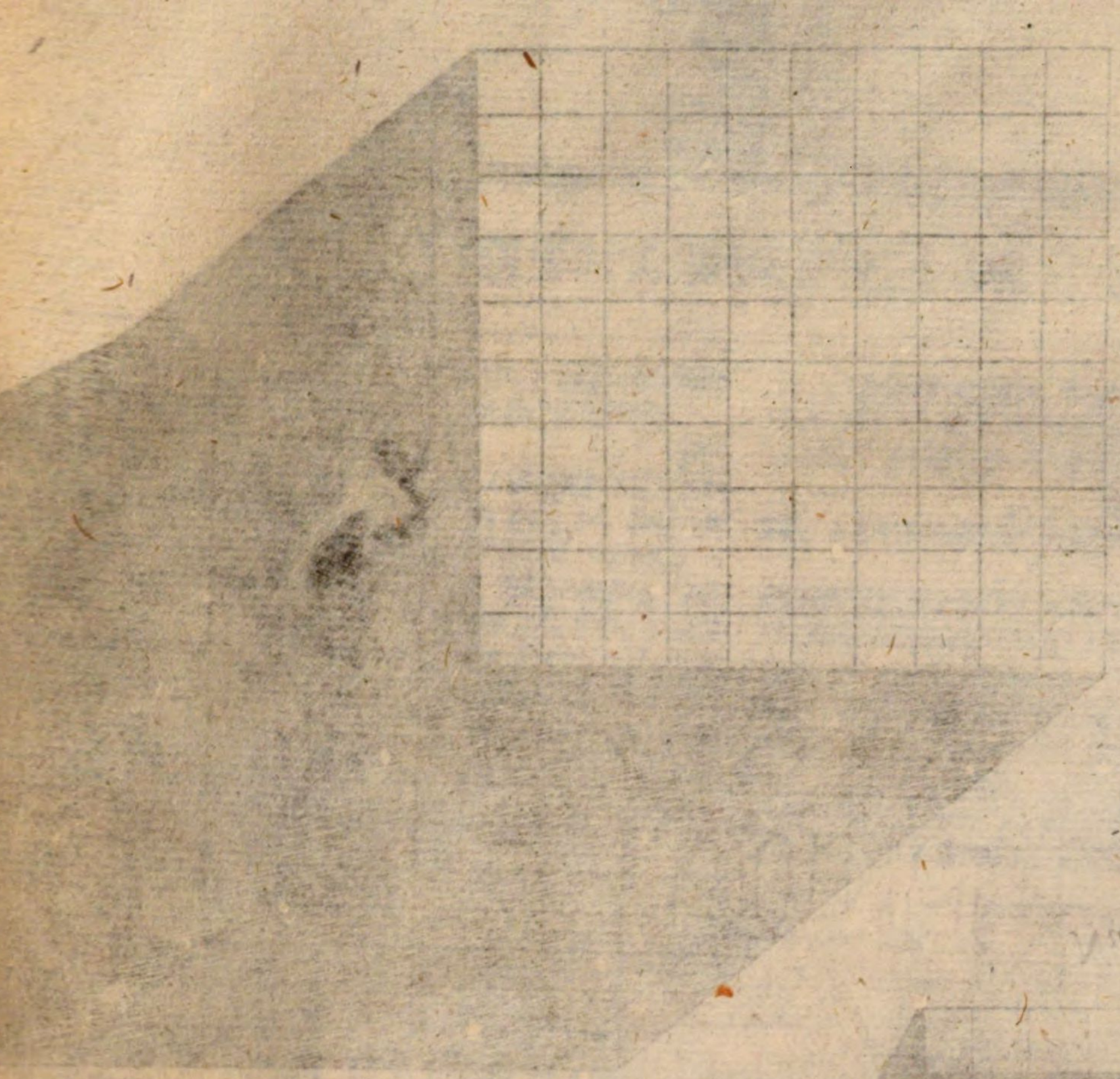
Num. 5.

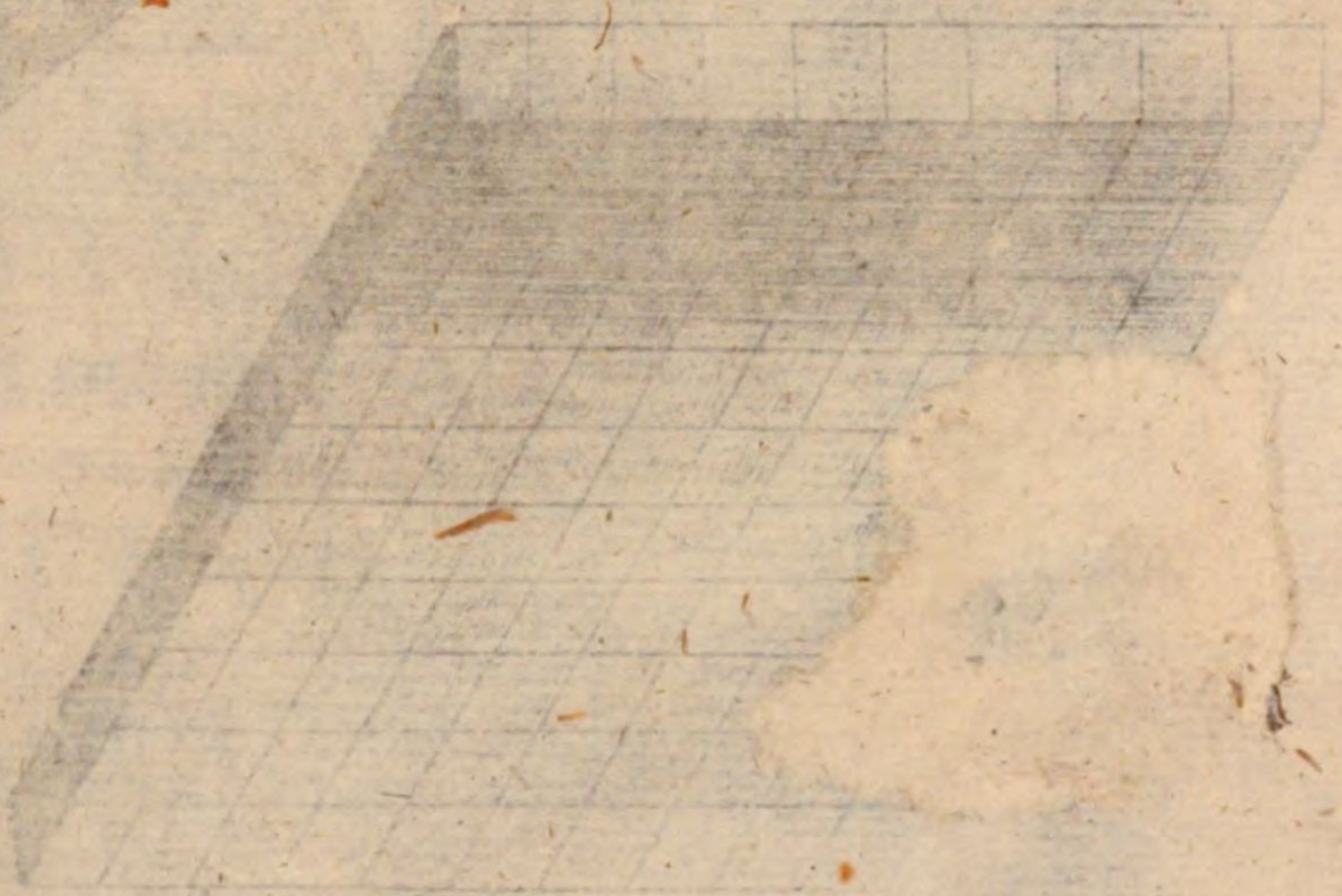
Num. 7.



Num. 8.







Regula.

Schneide von der Rechten gegen der lincken Hand so viel Zahlen ab/als Unitäten in Signo seynd/das ist/so viel Zeichen eins in sich begreifft/die Zahl / so bey der lincken Hand nach dem Abschnitt stehen bleibt/sind Ruthen: die erste darnach Schuch/die andere Zoll/ die dritte Gran / und die vierdte Scrupel.

Zum Exempel: Es komt mir für diese Zahl 40323. mit hinten angesetzten Zeichen (3. so Gran bedeutet/zu unterscheiden und auszusprechen: weil nun das Zeichen (3. ist / so schneide drey Zahlen von der Rechten gegen der Lincken ab/so zeiget der Uberrest 40. Ruthen / 3. Schuch/2. Zoll/und 3. Gran/ und also mit andern.

Befehe folgende Exempel.

43	(0		52	7	(1		30	97	(2		62	36	2	(3
Ruthen.			Ruthen.	Schuch.			Ruthen.	Zoll. Schuch.			Ruthen.	Zoll. Schuch.	Gran.	

Additio.

Wie man die Decimal Zahlen zusammen geben/und in eine Summ bringen soll.

Regula.

Schreibe Ruthen unter Ruthen / Schuch unter Schuch / Zoll unter Zoll/ꝛc. oder aber vergleiche die Zeichen mit Zusetzung der Nullen/und summire nach gemeiner Weiß/ und setze das gröste Zeichen/ welches bey den fürgegebenen Zahlen stehet/hinter die Summa wie folget.

Zum Exempel: Ich soll addiren 2565 (2. 87 (1. 286 (0. und 1207 (3. so mache es also:

25	650	(3
8	700	(3
286	000	(3
1	207	(3
321	557	(3

Wann die Zeichen nicht verglichen werden / so stehet es also:

25	65	(2
8	7	(1
286		(0
1	207	(3
321	557	(3

Subtractio.

Wie man die Zahlen voneinander abziehen/und den Rest finden soll.

Regula.

Setze abermahl Ruthen unter Ruthen/Schuch unter Schuch/ Zoll unter Zoll/ꝛc. oder aber vergleiche die Zahlen mit Zusetzung oder Abschneidung der Nullen/und subtrahiere alsdann nach gemeiner Art/dann schreibe das gröste Signum der Zahlen zum Rest/befehe folgende Exempel.

345	678	(3
96	740	(3
Rest 248	938	(3
R.	S. j. g.	

Wann die Zahlen nicht verglichen werden.

345	678	(3
96	74	(2
248	938	(3

Multiplicatio.

Wie man die Zahlen miteinander vermehren/und ihr Product finden soll.

Regula.

Setze/und multiplicire die Zahlen/ohne Betrachtung der Zeichen/ nach gemeiner Weiß; dann es ist unnöthig / daß du Ruthen unter Ruthen/ꝛc. setzest / oder durch Zusetzung der Nullen vergleichest: Allein

Allein soll man zuletzt die Zeichen addiren/ und ihre Summ neben das Product setzen: Wie in folgenden Exempeln zu sehen.

3705 (2
7 (0
---
259 | 35 (2
R. | S.

1234 (2
36 (2

7404
3702
---
4 | 4424 (4
R. | S. j. g. S.

32465 (2
256 (3

194790
162325
64920
---
83 | 10040 (5
R. | S. j. g. S.

Divisio.

Lehret die Decimal Zahlen in einander theilen/und den Quotienten finden.

Regula.

Dividiere nach bekannter Weiß / zuletzt subtrahiere das Signum Divisoris, das ist/des Theilers vom Signo Num. dividendi, der Rest ist Signum quotientis.

Bey der Division aber müssen nachfolgende Observationen in acht genommen werden:

I. Daß der Dividendus ein grösseres oder zum wenigsten gleiches Zeichen habe mit dem Divisore. Als zum Exempel man theilet 5 8 5 4 5 (0. durch 5 (0. Item/ 1 2 3 4 (2. durch 6 (1.

3
8 8 8 4 8 | 11709 (0
8 8 8 8 8 |

X Z 3 4 | 205 (1
6 6 6 |

II. Soll das Signum dividendi ordinariè zwey mehr seyn/als das Signum divisoris: welches/wann es vonnöthen/durch Zusetzung der Nullen darzu præparirt wird. Als zum Exempel/ dividire 2 3 7 8 3 7 (3. durch 3 7 8 9 (2. Item 2 0 6 4 (0. durch 3 6 2 (2.

2
2 9 6
X X 4 X 6
8 8 9 9 7
2 3 7 8 3 7 9 (4 | 627 (2
2 7 8 9 9 9 (2 |
3 7 8 8
2 7

2
2 8 0
2 2 2
2 8 9 6 4 8 8
2 9 6 4 9 9 9 0 (4 | 5701 (2
3 6 2 2 2 2 (2 |
2 6 6 6
2 2 2

III. Wann nach dem dividiren weniger als der halbe Divisor überbleibt/kan man solches fahren: bleibt aber mehr als der halbe Divisor, so wird die letzte Zieffer im Quotienten um eines vergrössert: So aber bey nahe halb so viel/als der Divisor bleibt / so setze dem Quotienten ein 5. zu/ und erhöhe das Signum mit eins.

IV. Soll man in Lineal um Schuch zu bekommen 10. umb Zoll zu bekommen 20. und umb Gran zu bekommen 30. zu dem Zehler (wann Brüche vorhanden) setzen/ und solche mit dem Nenner dividiren/so kommt das Begehren.

Von der Superficial- oder Flächmaß.

In der Flächmaß werden die Zeichen also beygesetzt und gebraucht:

(0. Quadrat-oder gevierte Ruthe.
(1. Riem-Schuch/ oder 10. Quadr. Schuch.
(2. Quadrat-Schuch.
(3. Riem-Zoll oder 10. Quadr. Zoll.
(4. Quadrat-Zoll.
(5. Riem-Gran/oder 10. Quadr. Gran.
(6. Quadrat-Gran.
(7. Riem-Scrupel, oder 10. Quadr. Scrupel.
(8. Quadrat-Scrupel.

Nume-

Numeratio.

Die Aussprechung der Qvadrat-Zahlen geschicht durch folgende Regul:

Regula: Schneide von der Rechten gegen der Lincken so viel Zahlen ab / als Unitäten in Signo sind/was dann bey der lincken Hand stehen bleibt/ sind Qvadrat-Ruthen/ die 2. folgende Zahlen sind Qvadrat-Schuch / weiters die zwo nachstehenden / Qvadrat-Zoll / ferner die zwo nachgesetzten sind Qvadrat-Gran / und die letzten zwey zur Rechten/ Qvadrat-Scrupel / wie folgende Exempel zeigen.

234	94	56	20(6
Qvadrat-Ruthen.	Qvadrat-Schuch.	Qvadrat-Zoll.	Qvadrat-Gran.

15	12	67(4	3256	78(2
Qvadrat-Ruthen.	Qvadrat-Schuch.	Qvadrat-Zoll.	Qvadrat-Ruthen.	Qvadrat-Schuch.

NB. Wann aber ungleiche Signa vorhanden / kan man solches durch Zusetzung oder Abschneidung einer Nullen gerad machen: dann ein zugesetzte Nulla vermehret das Signum um 1. und ein abgeschnittene Nulla mindert das Signum um 1. als zum Exempel: für 235(3 / schreibe 2350(4. Item / für 2350(5 / schreibe 235(4.

Wem aber beliebet / kan die Zahlen also / wie folget / aussprechen:

47	2 3 9 6 7 (5
Qvadrat-Ruthen.	Ziem. Schuch. Qvadrat-Zoll. Ziem. Zoll. Qvadrat-Gran. Ziem. Gran.

12	3 4 5 6 7 8 9 (7
Qvadrat-Ruth.	Ziem. Schuch. Qvadrat-Zoll. Ziem. Zoll. Qvadrat-Gran. Ziem. Gran. Qvadrat-Scrupel.

Additio.

Regula: Setze gleich und gleich untereinander / oder vergleich die Signa mit Zusetzung der Nullen / wie oben in der Addition gelehret worden / und setze das gröste Zeichen zur Summa / wie in folgenden Exempeln zu sehen.

947	3423 (4
260	278 (3
1190	42 (2
836	003 (3
1399	5652 (4
2633	6124 (4

947	3423 (4
260	2780 (4
1190	4200 (4
836	0030 (4
1399	5682 (4
4633	6124 (4

Subtractio.

Regula: Setze abermal gleich und gleich untereinander / oder vergleiche die Signa mit Zusetzung oder Abnehmung der Nullen / wie oben bey der Subtraction gelehret worden / alsdann ziehe ab nach gemeiner Weis / und setze das gröste Signum zum Rest / wie hier zu sehen.

2753	4864 (4
496	867945 (6
2256	618445 (6

603	12605 (5
123	78000 (5
479	34605 (5

Multiplicatio.

Regula: In dieser Multiplication verhält sich die Sach also: Wann man Längen mit Breite vermehret / so gibt es Flächen. Im übrigen aber setzet man die Zahlen untereinander / wie oben in der Subtraction gemeldet / und operirt auf gemeine Weis / wie sonsten: dann addirt man die Signa des Multiplicandi und Multiplicatoris zusammen / und setzt sie hinter den Product.

Länge	12567 (2		Länge	3057 (4	
Breite.	732 (3		Breite	63 (2	
	25134			9171	
	37701			18342	
	87959			192591 (6	
	91199044 (5				

Divisio.

Regula. In der Division ist es das Widerspiel gegen dem Multipliciren. Erstlich / so man die Fläche in die Breite theilet/so kommt im Quotienten die Länge: Wann man aber eine Superfic oder Fläche in Parallelogramis theilen wolte; hat es ein andern Verstand / nemlich / daß man die Fläche durch die Zahl dividiret / als viel man Theil oder Parallegramis haben wolte. Im übrigen aber wird operiret/wie oben bey der Division gelehret worden: So werden auch die obigen observationes mit in Acht genommen/und letztlich das Zeichen des Theilers vom Zeichen dessen / so dividiret worden/abgezogen/und den Rest hinter der Quotienten gesetzt/wie folgende Exempel zeigen.

	42						
	254						
	3683						
	50441						
Quadrat	84166896	736 Länge.			218		
Breite	73666				48364 (3	20 (2	
	732				23144 (1		
	7				231		
					256		
					2877		
4884 (0		809 (0			488928 (3	105 (1	
666 (0					463222 (2		
					4633		

Endlich / so kan man alle Zahlen/so nach der Division übrbleiben / wie auch sonsten alle Brüch/ durch die Division in zehende Zahlen verwandeln: da muß man in der Superficial um Schuch zu bekommen 20. um Zoll 40. und um Gran 60. zu dem Zehler setzen/und solche mit dem Nenner dividiren / so bekommt das Begehren.

Von der Corporal- oder cörperlichen Maß.

In dem Corporal-Maß werden die Zeichen auf folgende Weiß beygesetzt / und ausgesprochen/ als

(0.	Cubic-Ruthe.		1000. Cubic-Schuch.
(1.	Schach Cubic-Schuch.		100. Cubic-Schuch.
(2.	Riem-Cubic-Schuch.		10. Cubic-Schuch.
(3.	Cubic-Schuch.		1000. Cubic-Zoll.
(4.	Schach-Cubic-Zoll.		100. Cubic-Zoll.
(5.	Riem-Cubic-Zoll.		10. Cubic-Zoll.
(6.	Cubic-Zoll.	ist	1000. Cubic-Gran.
(7.	Schach Cubic-Gran.		100. Cubic-Gran.
(8.	Riem-Cubic-Gran.		10. Cubic-Gran.
(9.	Cubic-Gran.		1000. Cubic-Scrupel.
(10.	Schach Cubic-Scrupel.		100. Cubic-Scrupel.
(11.	Riem Cubik-Scrupel.		10. Cubic-Scrupel.
(12.	Cubic-Scrupel.		

Numeratio.

Regula. Schneide von der Rechten gegen der Lincken so viel Zahlen ab/als Unitäten in Signo sind. Was bey der lincken Hand abgeschnitten wird / sind Ruthen / die nechsten drey Zahlen darnach sind Cubic-Schuch/die drey nachfolgenden sind Cubic-Zoll/weiters die drey nachgesetzten sind Cubic-Gran/ꝛc. zum Exempel.

Es

Es werden diese Zahlen 57063127495246. mit hinten angehängtem Signo (9 geschrieben/ ist die Frag/ wie solche Zahl nach den Cubischen Signis ausgesprochen werden: weilen dann das Zeichen (9/so schneide auch von der Rechten gegen der Lincken 9 Zahlen ab/die übrigen sind Ruthen; zertheile auch die 9 Zahlen je in 3 und 3/und sprich allzeit drey Zahlen zusamen aus/wie hier zu sehen:

57063 | 127 | 495 | 246(9
Cubic-Ruthen. | Cubic-Schuch. | Cubic-Zoll. | Cubic-Gran.

Wann aber die Signa nicht 3/6/9/12/und also nicht 3 und 3 zusammen ausgesprochen werden/ so soll man die Zahlen mit Zusetzung oder Abschneidung der Nullen/ darzu präpariren/ daß die Signa grösser oder kleiner werden/ als: für 12 | 3456(4/ setze 12 | 345 | 600(6/ item/ für 7|347|68493 10(10/ setze 7|347|684|431(9

Wem aber beliebet/ kan die Zahlen auch mit denen andern Signis also aussprechen:

61 | 2 3 4 | 5 6 7 | 8 9 (8 oder also: 61 | 234 | 567 | 89 (8
Cubic-Ruthen. | Aiem-Cubic-Schuch. | Cubic-Schuch. | Aiem-Cubic-Zoll. | Cubic-Zoll. | Aiem-Cubic-Gran. | Cubic-Gran.

Additio.

Regula: Im Addirn wird die Regul nur in obacht genommen/ wie schon oben bey der Lineal- und sperficial-Maß gelehret worden/ ausser daß die Zahlen nach den Cubischen Signis ausgesprochen werden/ wie folgende Exempel zeigen:

1234	567	89 (5	oder also:	1234	567	89 (5
123	456	(3		123	456	00 (5
12	34	(2		12	340	00 (5
1	234	5 (4		1	234	50 (5
1371	598	39 (5		1371	598	39 (5
Cub. R.	C. S.	C. Z.				

Subtractio.

Regula: Im Subtrahiren ist gleichfalls die Regul/ wie oben bey der Subtraction gemeldet/ in acht zu nehmen/und daß man die Zahlen nach denen Cubischen Signis aussprechе/als zum Exempel:

1234	56789 (5		oder aber:	703	6425 (4
123	456 (3			61	23462 (6
1111	111	89 (5		642	407	88 (6
Cub. R.	C. S	C. Z.				

Multiplicatio.

Regula: Erstlich multiplicire die Länge mit der Breite/ so kommt die Fläche: dann vermehre die Fläche mit der Dicke/ oder Höhe/ alsdann bekommt man den Cubischen Inhalt.

Zum Exempel: Eine Mauer ist lang 3560 Schuch/ breit 24 Schuch/ und hoch 86 Schuch/ wieviel ist der Cubische Inhalt? facit 7347 Cubic-Ruthen/ und 840 Cubic-Schuch.

Lang --- 3560 (1
Breit --- 24 (1
14240
7120
85440 (2
Hoch --- 86 (1
512640
683520
7347 | 840 (3 Inhalt.
Cub. R. | C. S.

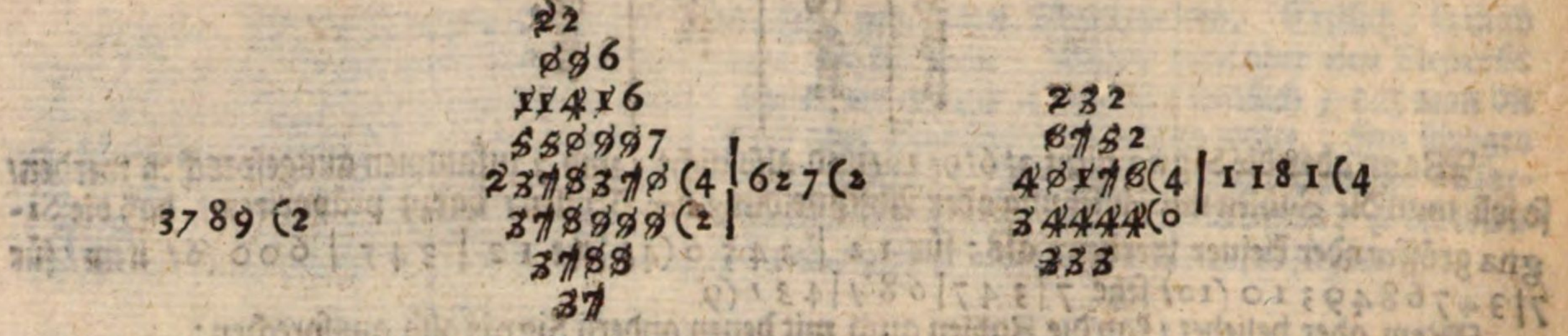
Item:

Länge --- 1204 (2
Breite --- 602 (2
2408
72240
724808 (4
Höhe --- 300 (2
217 | 442 | 400 (6 Inhalt.
Cub. R. | C. S | C. Zoll.

Divisio.

Regula. Dividire nach bekannter Weise: alsdann subtrahire das Signum des Theilers vom Signo dessen/so getheilet worden/der Rest ist Signum quotientis.

Im übrigen werden die observationes, wie oben gemeldet/in acht genommen.



Endlich so kan man alle Zahlen/so nach der Division überbleiben/wie auch sonsten alle Brüch/durch die Division in zehende Zahlen verwandlen: da man dann in der Corporal um Schuch zu bekommen/30. um Zoll/60. und um Gran/90. zu dem Zehler setzen/und solche mit dem Nenner dividiren/so findet sich das Begehren.

Extractio Radicis Qvadratæ.

EIne Qvadrat-Zahl erwächst/wann man eine Zahl mit sich selbst multiplicirt: als wann ich 6 mit 6 vermehre/so kommt 36/solche ist die Qvadrat-Zahl/6 aber ist der Radix oder die Wurtzel des Qvadrats.

Ehe ich aber zur Extraction schreite/will ich die Fundament-Tafel hieher setzen/daraus man die 9 simpeln Figuren sehen kan: dann das Qvadrat einer simpeln Figur/da der Radix nur eine Zahl ist/erfordert nicht mehr als zwey Zahlen/wie allhier zu sehen.

Tabula fundamentalis Qvadrat.

Radix.	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Qvadrat.	1	4	9	16	25	36	49	64	81

Regula. Setze die Quadrat-Zahl/aus welcher du den Radicem extrahiren willt/auf welches zum Exempel hier seye 491956. mache allezeit zwischen zweyen Zahlen einen Strich/so wird die Quadrat-Zahl in drey Posten abgetheilet/welches auch ein Anzeig ist/daß der Radix nur 3. Zahlen habe. Such alsdann in der Taffel/das Quadrat 36. (dann 49. ist zu groß gegen 40.) so findest du/daß 36. zum Radix 6. habe/diese 6. setze hinten zum Radix, sprich 6. mahl 6. ist 36. diese ziehe von 40. ab/bleibt 4. Nun duplier den Radix 6. werden 12. diese 12. setze unten als einen Theiler in der Division/und schaue/wie viel 12. in 41. kan genommen werden/so findet man 3. diese setze in Radix zu der ersten 6. ingleichen auch setze die 3. neben die 12. werden 123. sprich 3. mahl 123. ist 369. diese ziehe ab/wie im dividiren gebräuchlich. Ferner/duplier abermahl die schon stehenden Radix 63. werden 126. diese setze abermahl als einen Theiler in der Division fort/und mercke/wieviel du 12. in 50. nehmen kanst/so findet sich 4 diese setze zum Radix 63. werden 634. dañ setze die 4. auch unter die letzte Zieffer der Quadrat-Zahl zu den 126. werden 1264. sprich/wie in der Division 4. mahl 1264. seynd 5056. diese ziehe ab/wie im Dividiren/so gehets alles auf/und ist 634. der gefundene Radix, und stehet in der Operation also:

Quadrat 4 8 | 4 8 | 8 8 | 6 3 4. Radix
3 6
1 | 2 3
3 | 6 9
12 | 64
8 0 | 8 6

Proba.
Rad. 634
634
2536
1902
3804
Quadr. 401956

Dieſes zu probiren/multipliciret man den Radix mit ſich ſelbſt / ſo kommt die Quadrat-Zahl wieder.

Extractio Radicis Cubicæ.

Eine Cubic-Zahl erwächſt/wann ich eine Zahl zweymahl mit ihr ſelbſt/oder eine Quadrat-Zahl mit ihrer Wurtzel multiplicire/als wann ich ſetze 6. ſo iſt 36. das Quadrat dieſes wiederum mit 6. multipliciret/bringt 216. welches iſt ein Cubic-Zahl / deren 6. der Radix iſt.

Bey Ausziehung der Cubic-Wurtzel wird gleichfalls auch ein Fundament-Taffel gebraucht / welche ich auch hieher ſetzen wollen.

Radix.	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Quadr.	1	4	9	16	25	36	49	64	81
Cubus.	1	8	27	64	125	216	343	512	729

Mercke / daß ein Cubic-Zahl der ſimplen Figur nicht mehr als 3. Figuren erfordert / alſo kan auch eine Cubic-Zahl nicht mehr dann eine Figur zur Wurtzel haben : Darum man die Cubic-Zahlen auch/ aus denen man die Wurtzel ausziehen will / mit Strichen zertheilen ſoll / aber / gleichwie beym Qvadrat allezeit zwey abgeſchnitten werden / alſo müſſen hier in der Cubic-Zahl allezeit drey Zahlen abgetheilet werden.

So du nun aus einer Zahl Radicem Cubicam ſuchen willſt / als zum Exempel aus 99252847. und dieſe mit Strichen unterſchieden haſt / ſo kommen drey Reyhen / welches anzeiget / daß auch drey Zahlen im Radix kommen müſſen : ſuche alsdann in der Tafel den nächſten Cubus unter 99 / der iſt 64 / deſſen Radix iſt 4 / dieſe 4 ſetze hinten zum Radix, den Cubus 64 aber ziehe von 99 ab / den Reſt ſetze über 99 / ſo iſt die erſte Operation fertig.

Alsdann triplire den Radix 4. wird 12 / quadrire auch denſelben / wird 16 / dieſes Qvadrat triplire auch / wird 48 / und ſetze die 48 unter das erſte Qvadrat 64 / doch um eine Zahl weiter fort zur Rechten: ferner ſetze auch das 12 unter das triplirte Qvadrat 48 / aber auch um eine Zahl weiter fort: alsdann beſiehe / wieviel oder was für eine Zahl du zum Qvotienten nehmen kanſt / ſo findeſt du 6 / dieſe ſetze neben den erſten Radix, ſo wird der Qvotient oder Radix 46 / die 6 aber multiplicire mit den 48 / werden 288 / dieſe ſetze unten an ſeinen Ort unter den Strich / wie in folgendem Exempel zu ſehen. Weiter qvadrire die 6 / wird 36 / dieſe multiplicire mit 12 / wird 432 / dieſe ſetz unter die 288 / doch um eine Zahl weiter fort : dann cubire die 6 / wird 216 / dieſe ſetze auch unter die 432 / aber auch um eine Zahl weiter fort; hernach addire die 288 / 432 und 216 / wie ſie ſtehen / zuſammen / wird 33336 / dieſe ziehe ab / wie man im dividiren zu thun pfleget / und ſetze den Reſt oben hinauf / ſo iſt die andere Operation fertig.

Mit der dritten verfahre auch auf erſtgedachte Weis / nemlich / triplire den Radix 46 / wird 138 / quadrire auch denſelben / wird 2116 / dieſes Quadrat triplire / wird 6348 / dieſe ſetze unter die ausgeſtrichene 33336 / doch um eine Zahl weiter fort zur Rechten : ferner ſetze auch die 138 unter das triplirte Qvadrat 6348 / aber auch um eine Zahl weiter fort / alsdann beſiehe / wieviel du zu dem obigen Reſt nehmen kanſt / ſo findeſt du 3 / dieſe ſetze zu dem Qvotienten 46 / werden 463 / fahre aber fort / und multiplicir die 6348 mit der 3 / werden 19044 / dieſe ſetze unten an ſeinen Ort / unter den Strich / wie zu ſehen. Weiter quadrire die 3 / werden 9 / damit multiplicire die 138 / werden 1242 / dieſe ſetze unter die 19044 / doch um eine Zahl weiter zur Rechten / cubire alsdann die 3 / werden 27 / dieſe ſetze auch unter die 1242 / um eine Zahl weiter zur Rechten / addire 19044 / 1242.

und 27/ wie sie aufgesetzt seyn/ zusammen/ werden 1916847/ diese ziehe ab/ wie oben gethan/ gehet alles auf/ und ist die Extraction verrichtet/ der Quotient 463 ist der Radix Cubicæ aus obgemelder Zahl/ und stehet im Exempel also:

4	48	36			1			
4	6	12			3s	9x6		
—	—	—	Cubus —		9s	2s2	847	463 Rad.
16	288	72			36			
4		36			—	—	—	
—		—						
64		432						
4 — 3 — 12			R. 6 —	4	8			
16 — 3 — 48			Q. 36 —		12			
					—	—	—	
			C. 216 .	28	8			
46	6348	138	.	4	32			
46	3	9	..		216			
—	—	—	—		—	—	—	
276	19044	1442	add.	33	336			
184					634	8		
—					1	38		
2116						—		
46 — 3 — 138			R. 3 —			4		
2116 — 3 — 6348			Q. 9 —			42		
					—	—	—	
C. 27 .		1			904	4		
.					12	42		
					. .	.27		
					—	—		
add.		x			9x6	847		

STEREOMETRIA.

Oder

Visier-Kunst.

STereometria oder Dimensio Solidorum ist eine Wissenschafft / den Inhalt cörperlichen Dingen / als allerhand Wein- Bier- und Oel-Fässer/ Bütten/ Züber / und so wohl klein als grosse Brunn- und Wasserkasten / Item / Holtzstösse / Mauren und Bollwercke / wie auch alle so wohl regulir- als irregulirte Corpora künstlich zu finden und auszumessen. Die Instrumenta aber/womit diese Ausmessung beschicht / seynd die Visierstäbe/oder so genannte Visier Ruthen/ welche entweder von gutem harten Holtz / oder Messing / nach eines jedwedern Belieben gemacht und zubereitet werden. Derselben dann seynd fürnemlich dreyerley:

I. Ein General- oder allgemeiner Stab / welcher dienet zur Ausmessung aller oberzehlten Gefässen/ausgenommen die Cylindrische / das ist/ die Wein- und Bierfässer ꝛc. und wird dahero der General-Stab genañt/ weil er die Regel und das Fundament der andern zweyen Stäben ist.

II. Ein Cylindischer oder Quadrat-Stab: welcher dienet zur Ausmessung allerhand Cylindrischer Gefässen/als Wein- und Bierfässer: und wird darum der Quadrat-Stab genennet / dieweil derselbe durch Ausziehung der Quadrat-Wurtzel muß verfertiget werden.

III. Ein Cubicstab / welcher zwar gleiche Verrichtung mit dem andern nechst vorhergehenden hat; doch aber von demselben unterschieden ist / weilen sein Nutzen (verstehe die Gefässe geschwinder/underst und subtiler auszumessen) dem andern vorgehet / und wird der Ursachen halben der Cubicstab geneñet / dieweiln er durch die Ausziehung der Cubic-Wurtzel zum Gebrauch tüchtig gemacht wird.

Von oberzehlten dreyen Visier-Ruthen nun/ soll der Ordnung nach; zwar erstens von ihrer Zubereitung / so dann auch von ihrem Nutzen und Gebrauch / wie selbige in Praxi müssen angewendet/auf das kürtzeste/jedoch gründliche Meldung gethan.

Von der Zubereitung des General-oder allgemeinen Stabs.

DJe Fabrica oder Zubereitung verhält sich also: Lasse dir von gutem harten Holtz einen Stab / etwan 4. oder 5 Schuch lang / und einen halben Zoll dick machen / darauf theile oder zeichne deines Landes gewöhnliches Schuchmaß/oder aber ein anders nach deinem Wohlgefallen. Von diesen Schuhen einen theile in 10. gleiche Theil / oder Zoll / und einen dieser Zollen wiederum in zehen Theil / welche Gran genennet werden: und/ so es möglich / so theile dieser Grannen einen abermahl ferner in zehen Theil / welches seynd Scrupel/ hiemit wird der gantze Schuch in 1000. gleiche Theil oder scrupulos ausgetheilet / und ist also die Fabrica dieses Stabs biß zum Gebrauch verrichtet.

Zu bessern Verstand ist ein verjüngter Abriß eines Maßstabs von 30. Schuhen auf der II. Taffel / Num. 1. zu ersehen / welcher zu allen Figuren des ersten Stabs dienlich ist.

Allhier zwar ist der Baßler Feldschuch / welcher

welcher auf dem Rheinländischen 896. Scrupel hältet/und sich gar wohl zu der Bereitung der zwey übrigen Stäben (wie hernach soll vermeidet werden) geschickt/gebraucht worden: wie dann dessen halbe Länge mit seiner Austheilung auf der II. Tafel Num. 2. zu finden.

NB. Allhier ist auch zu mercken/ daß niemand an dieses Maß gebunden/ sondern es stehet jedem frey/ nach Belieben ein anders zu erwählen und auszutheilen: Schreite also demnach zum Nutzen dieses Stabs selbsten.

Vom Gebrauch und Nutzen dieses General-Stabs.

Der Gebrauch nun kan/aus nachgesetzten Aufgaben/ gar leichtlich verstanden und erlernet werden.

Die I. Aufgab.

Einen Cubum æquilaterum oder gleichseitigen viereckigten Kasten zu visiren und auszurechnen.

Num. 3.

Unterricht. Messe mit deinem General-Stab die Breite/ Länge/ und Höhe oder Tieffe des Cubi: dann multiplicire die Länge mit der Breite/das kommende Product multiplicire ferner mit der Höhe/so zeiget das letztere Product den cörperlichen Inhalt desselbigen/welcher ist 166. Cubic-Schuch/ und 375. Cubic-Zoll.

Operatio.

a b — 55 (2 Länge.
b c — 55 (2 Breite.
275
275
3025 (4
c d — 55 (2 Höhe.
15125
15125
Sum. 166 | 375 (6 Inhalt.

oder also:
Länge 55. Zoll.
Breite 55. Zoll.
275
275
3025. Quadrat-Zoll.
Höhe — 55. Zoll.
15125
15125
166375. Cubic-Zoll.

NB. 1000. Cub-Zoll geben einen Cubic-Schuch.

Die II. Aufgab.

Den cörperlichen Inhalt eines ablangen Corporis oder viereckigten Kasten/ Säul/ &c. zu finden und auszurechnen.

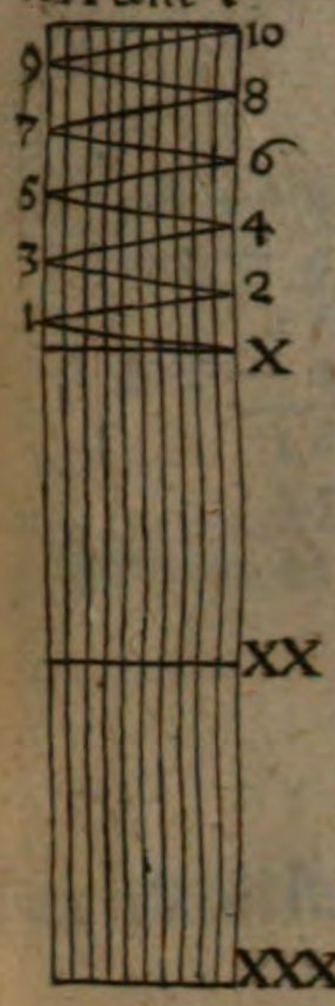
Num. 4.

Unterricht. Messe mit deinem Stab die Länge/ Breite und Höhe: dann multiplicire selbige durcheinander/ wie in der ersten Aufgab geschehen/ so zeiget das andere oder letzte Product das facit, oder den cörperlichen Inhalt.

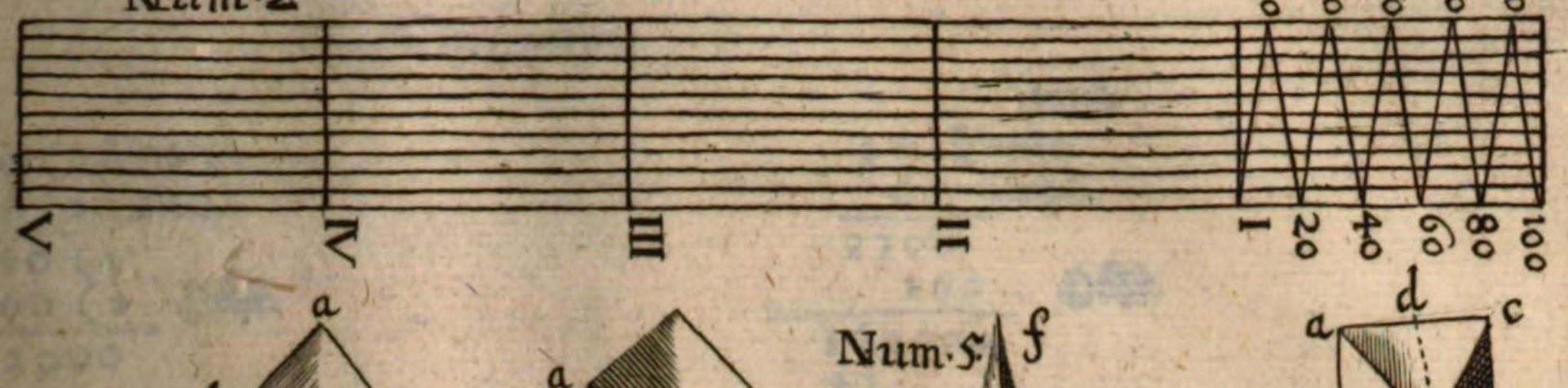
Opera-

TAB. II.

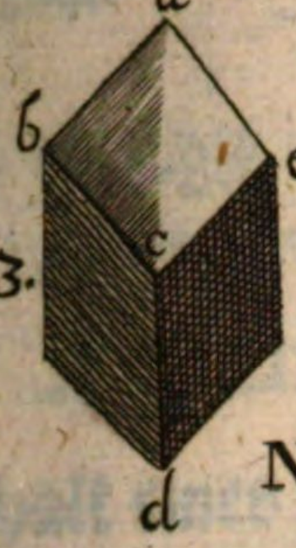
Num. 1.



Num. 2.

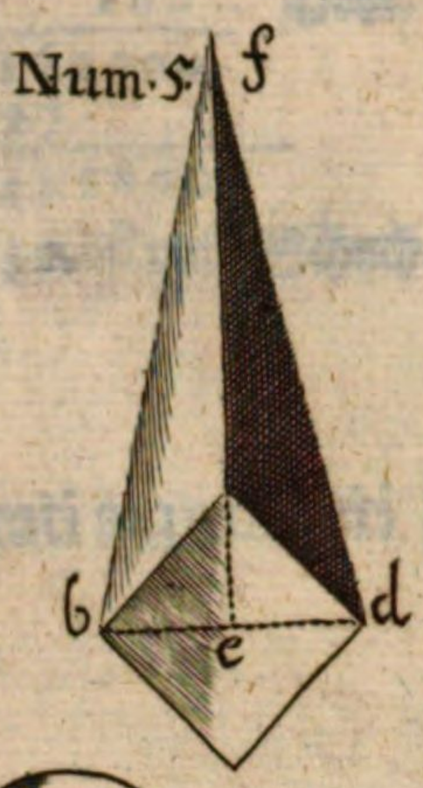


Num. 3.



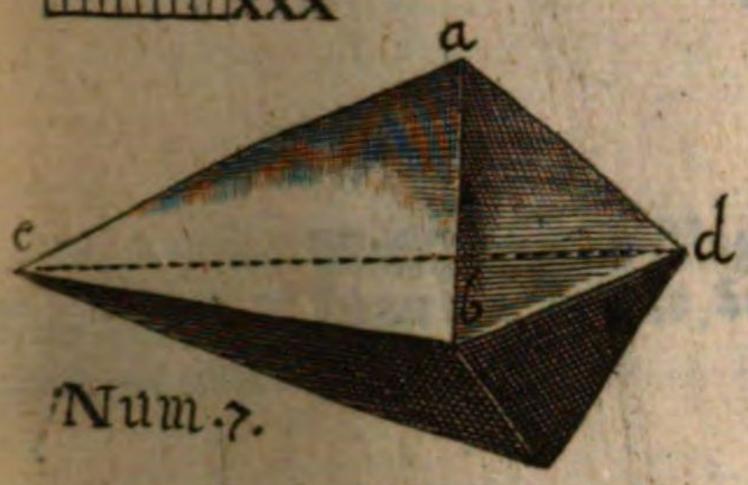
Num. 4.

Num. 5.

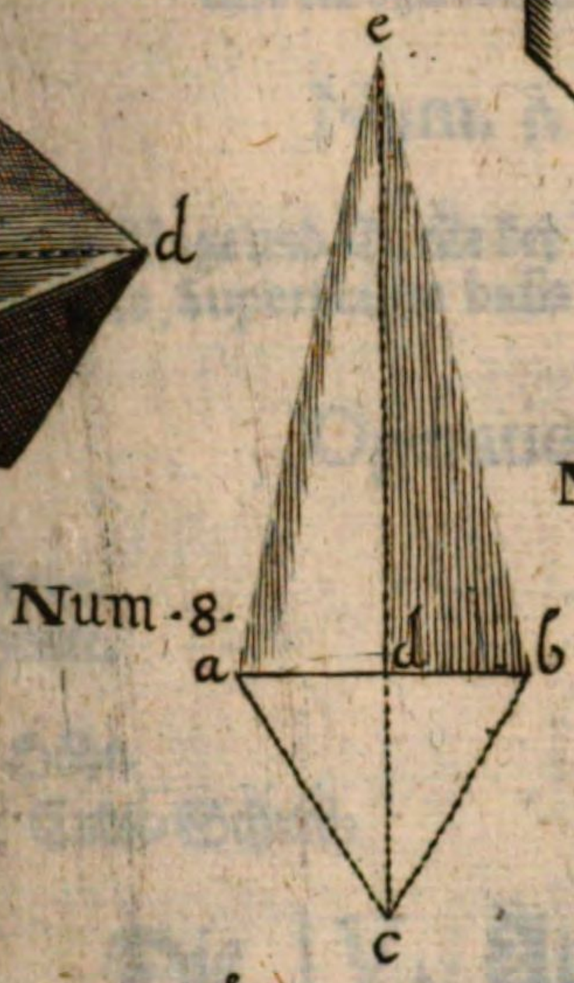


Num. 6.

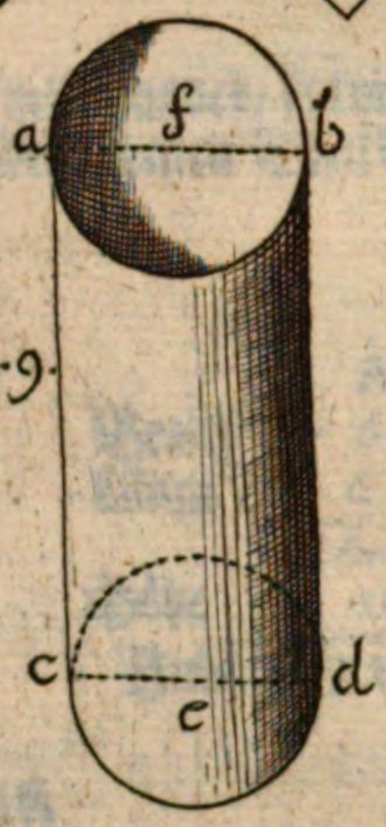
Num. 7.



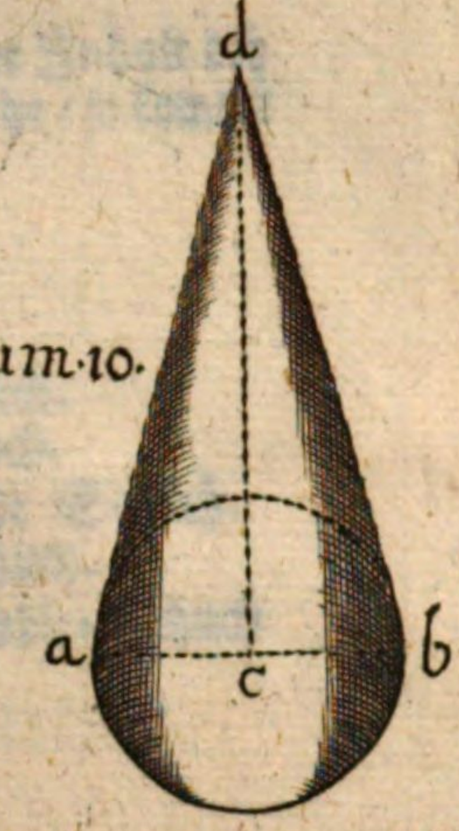
Num. 8.



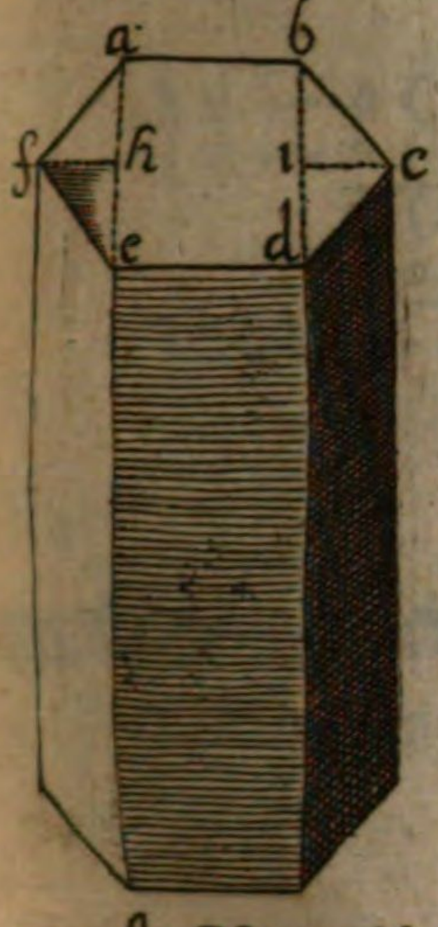
Num. 9.



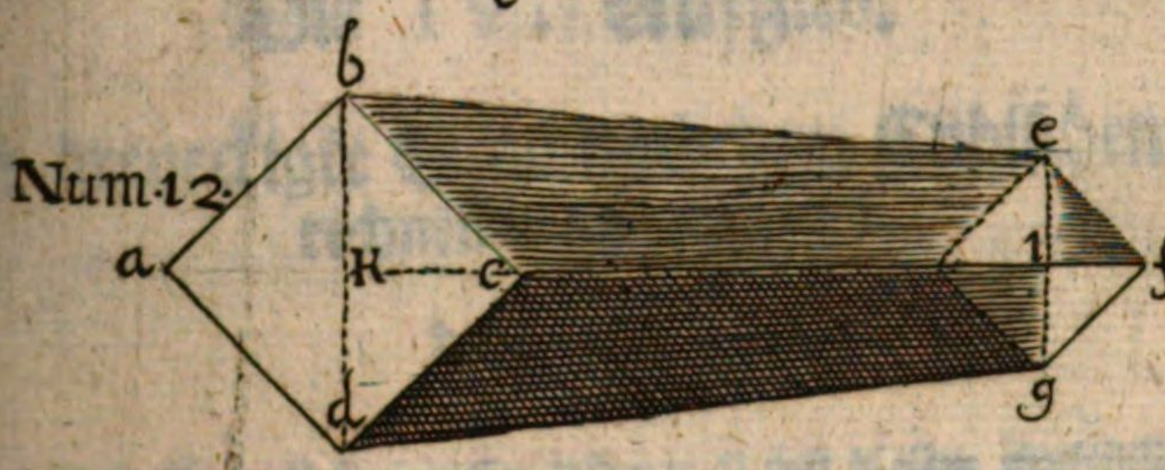
Num. 10.



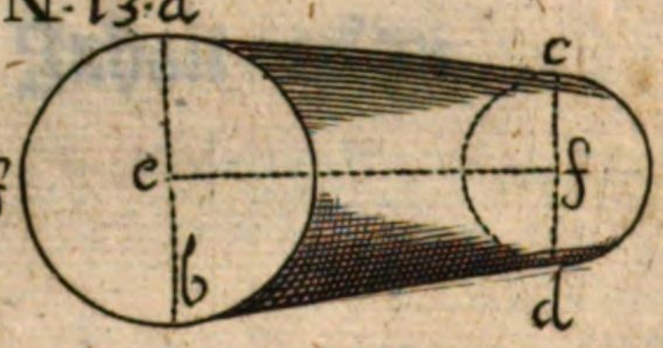
Num. 11.



Num. 12.

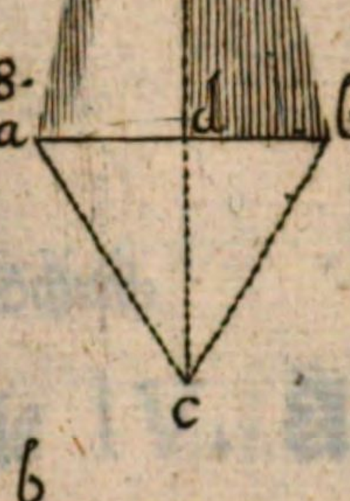


N. 13. a

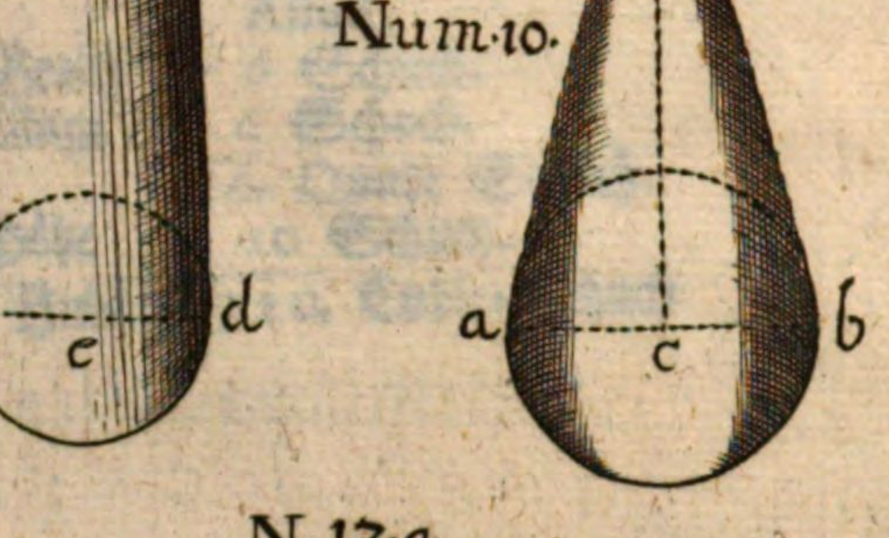


Num. 14.

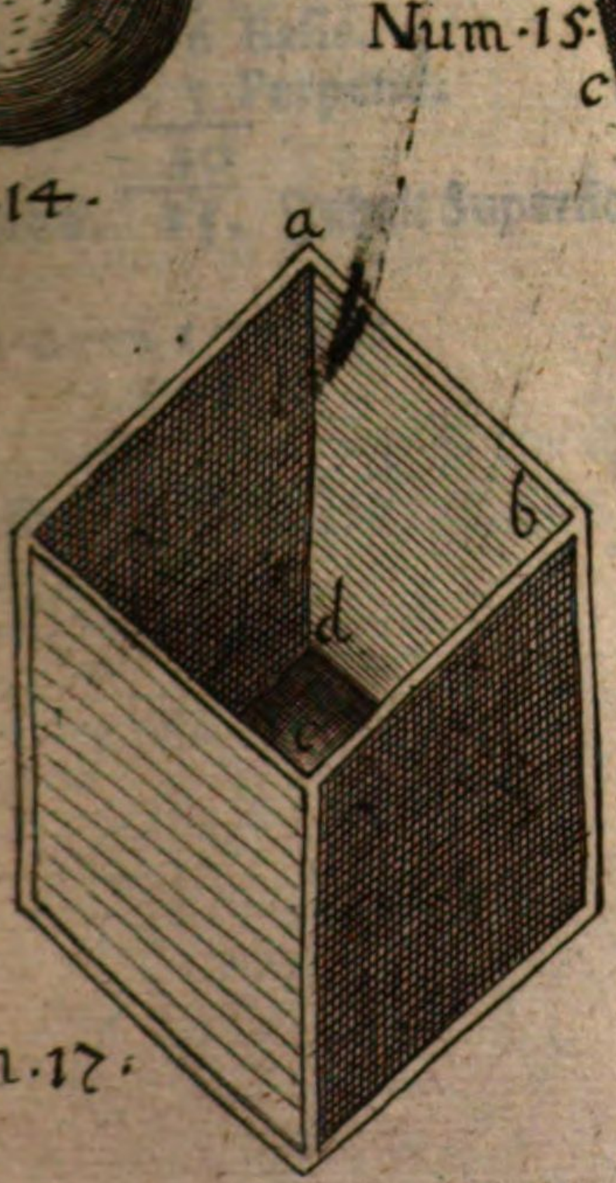
Num. 15.



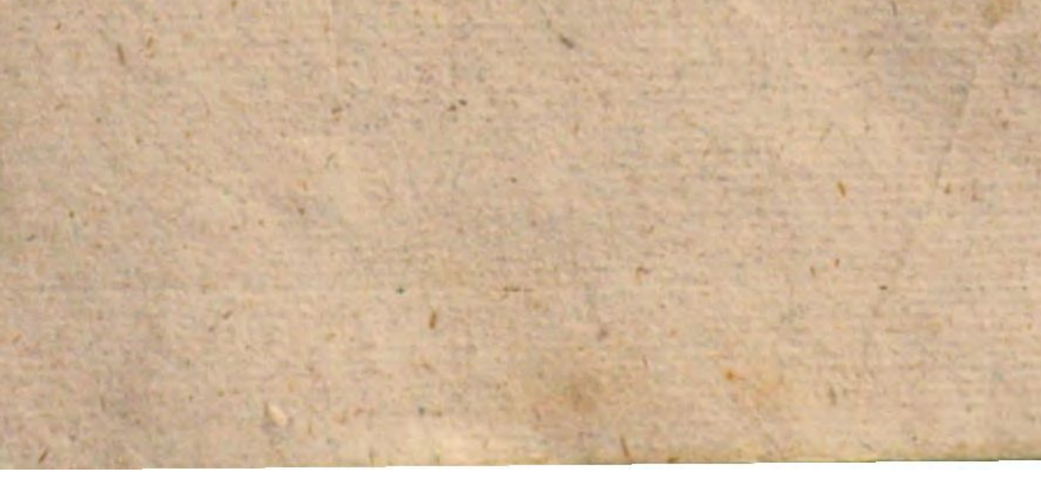
Num. 16.

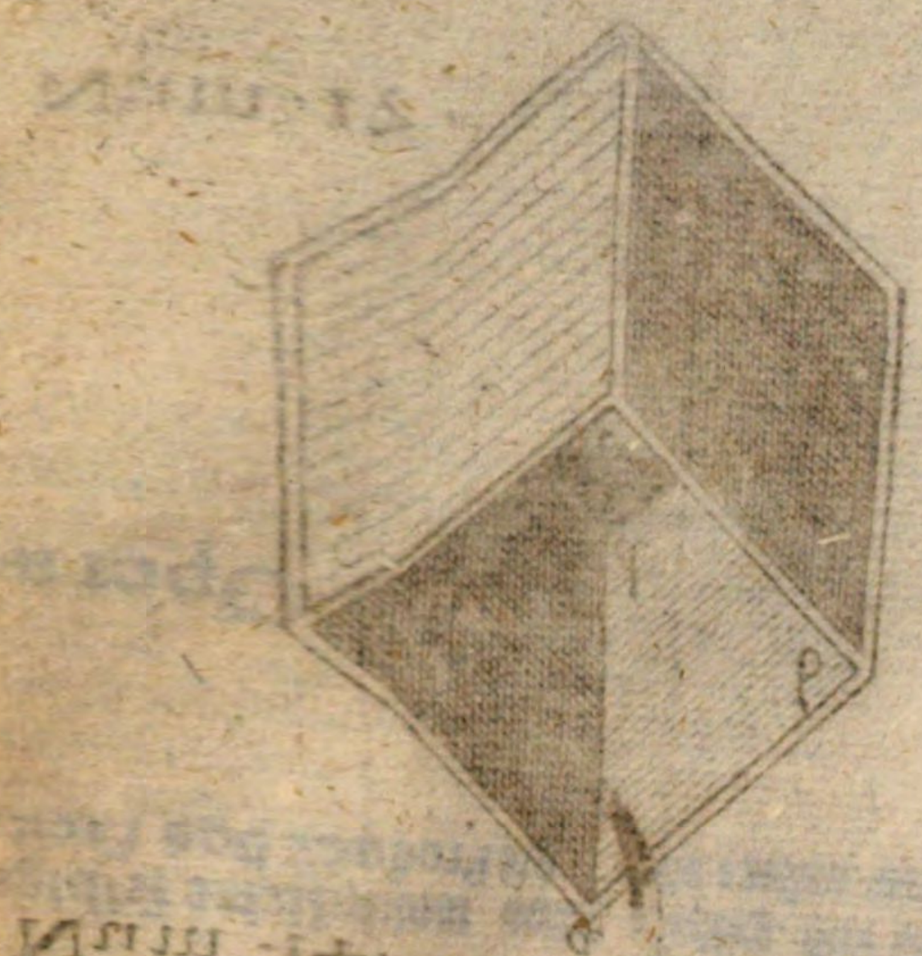


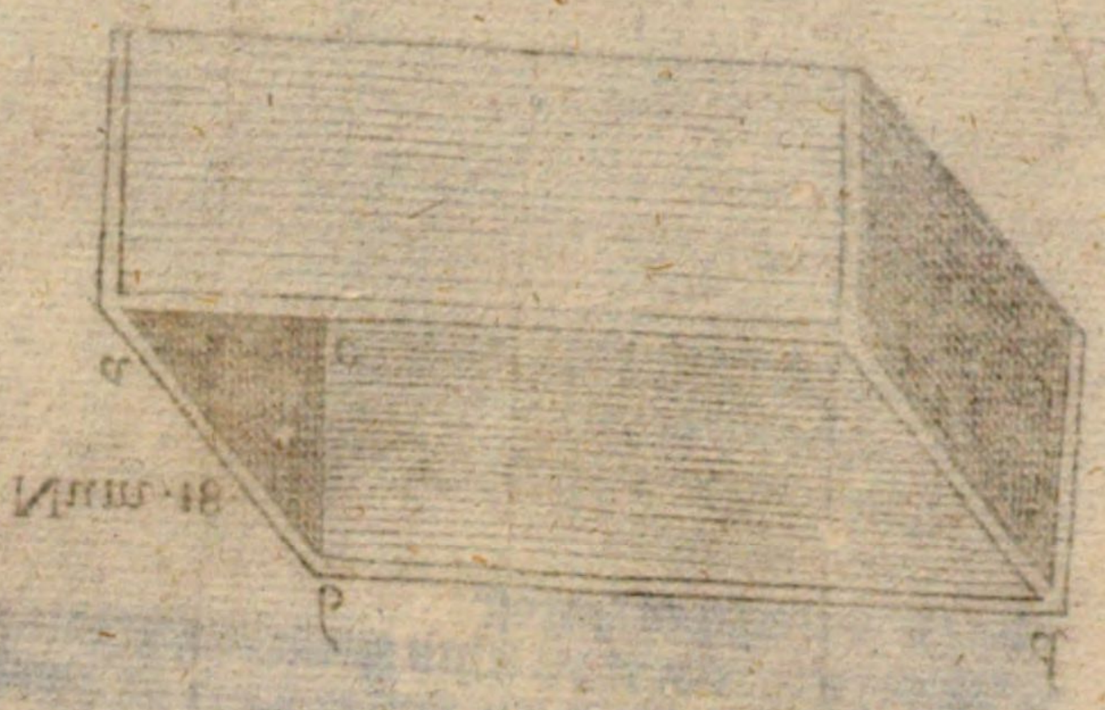
Num. 17.

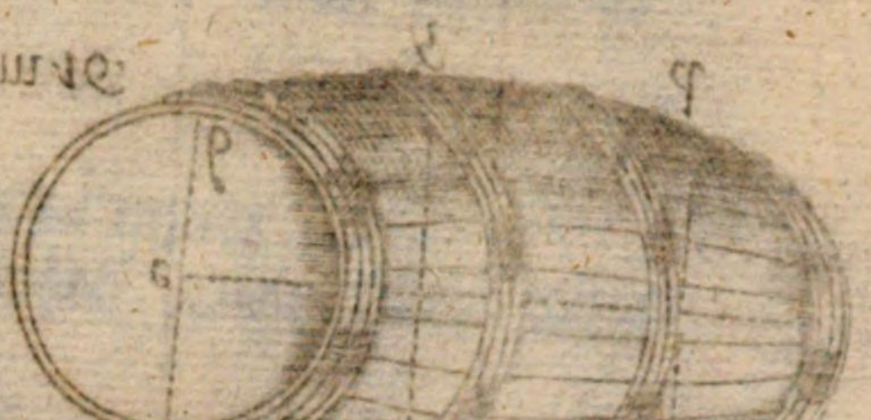


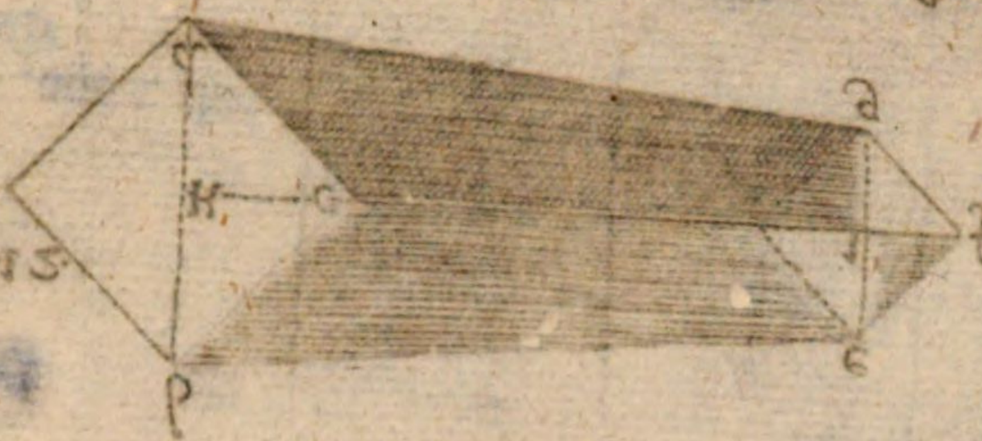
Num. 18.

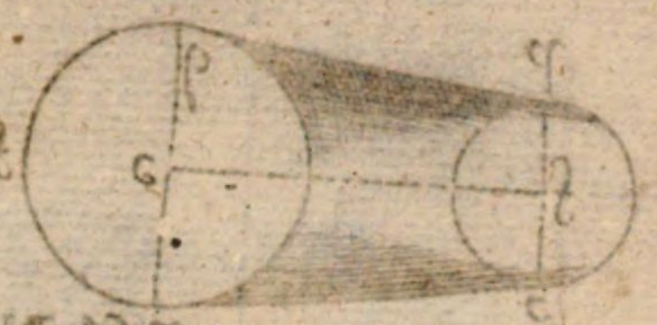


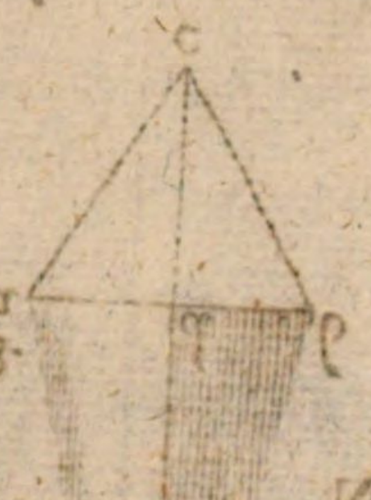


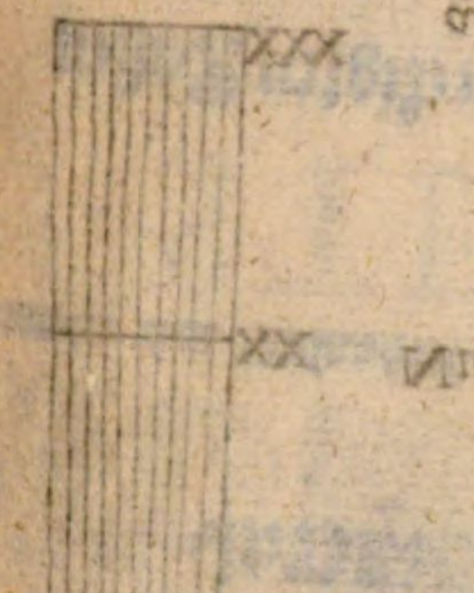












Operatio.

	Aliud.
a b — 60 (2 Länge.	45. Breite.
b c — 45 (2 Breite.	60. Länge.
2700 (4	2700
b d — 160 (2 Höhe.	160 Höhe.
162000	162000
2700	27
Summa. 432000 (6 Cubic-Zoll.	432000
oder 432 Cubic-Schuch.	Inhalt 432. Cubic-Schuch.

Die III. Aufgab.

Den cörperlichen Inhalt eines Pyramidis quadrati æquilateri zu finden und auszurechnen.

Num. 5.

Unterricht. Multiplicire die Länge und Breite der Basis miteinander / so kommt der Inhalt der Superficiei : Alsdann multiplicire Superficiem basis, mit dem dritten Theil der Höhe / so kommt quæsitum, oder der rechte Inhalt.

Operatio.

	Aliud.
b c — 6 (1. Länge.	Breite — 6 Schuch.
c d — 6 (1. Breite.	Länge — 6 Schuch.
36 (2.	36. Quadr Schuch.
20 (1. Höhe.	Höhe — 20 Schuch.
Summ. 720 (3 Cubic-Schuch.	Inhalt. 720. Cubic-Schuch.

Die IV. Aufgab.

Ein Prisma, oder dreyeckigte Säul nach dem Cubischen Inhalt auszurechnen und zu messen.

Num. 6.

Unterricht. Suche den Inhalt Superfic. trianguli, mit diesem multiplicire die Höhe des Prismatis, so kommt der Inhalt.

Operatio.

	Oder also:
a c — 6 Basis.	6 Schuch.
b d — 5 Perpend.	5 Schuch.
30	30
Med. 15. Inhalt Superficies Trianguli	halb. 15 Quadr. Schuch.
b e — 17 Höhe.	17 Schuch.
105	105
15	15
Suma. 255 (3:	Inhalt 255. Cubic-Schuch.

Die V. Aufgab.

Ein Corpora Romboida zu messen/und dessen Inhalt auszurechnen.

Num. 7.

Unterricht. Diese Ausrechnung geschicht eben auf die Weiß / wie mit den Piramiden : Man multipliciret die Länge a b, mit der Weite b c, darnach vermehret man das Product mit dem dritten Theil mit der Länge d e, so kömmt das facit des Inhalts.

Operatio.

a b — 12. Schuch.
b c — 12. Schuch.

24
12
144

2
144 | 48 Drittetheil.
33

d e — 34 Schuch.

48
272
136
Summa 1632. Cubic-Schuch.

Die VI. Aufgab.

Einen dreyeckigten Pyramidem zu messen / und dessen Inhalt zu finden.

Num. 8.

Unterricht. Suche erstlich die Aream Trianguli a b c, dann multiplicire die Aream mit dem dritten Theil der Höhe d e, so kommt dessen Inhalt.

Operatio.

a b — 60. Zoll.
d c — 52. Zoll.

3120
Med. 1560

Inhalt Trianguli a b c, oder Area Baſ.

1
d e — 132 | 44 Drittheil Höhe.
33

Area Tri. 1560
44
6240
6240
Summa. 68 | 640. Cubic-Zoll / oder 68. Cubic-Schuch und 640. Cubic-Zoll.

Oder also:
60
60
3600

3600 | 1200
3333

3600 | 360
1110

Area Baſ. | 1560
1/3 von d e — 44
6240
6240
Inhalt 6240

Die

Die VII. Aufgab.

Den Cubischen Inhalt eines Cylinders oder runden Säul zu finden und auszurechnen.

Num. 9.

Unterricht. Multiplicire die Superficiem Circuli, mit der gantzen Höhe des Cylinders / das Product ist dessen Inhalt. Des Circuli Superficies wird also gefunden: Man multipliciret nemlich die Helffte der Peripheria, oder Circumferenz, oder man multiplicirt den Diamet. mit dem Viertheil Peripheria, so ist es gerichtet. Der Diameter aber hält sich (nach der Lehr Archimedis) gegen der Peripheria, wie sich 7. gegen 22. verhältet/wie aus folgendem Exempel zu sehen.

Operatio.

Diam. ab. $16\frac{2}{1}$ Viertheil. Periph.

21. Diameter.

7 — 22 — 21

21

22

44

462 | 66 Peripheria.

22

66 | $16\frac{1}{2}$. Viertetheil Peripheria.

44

16

32

$10\frac{1}{2}$

$346\frac{2}{1}$. Superf. Circuli.

44. Höhe e f.

1384

1384

15224

22

Inhalt 15246.

Oder also:

7) 7 — 22 — 21

1 66 — 3

33 die Helffte Peripheria.

$10\frac{1}{2}$ die Helffte Diametri.

330

$16\frac{1}{2}$

$346\frac{1}{2}$ Superficies circuli.

$346\frac{1}{2}$

44

1384

1384

22

15246 Inhalt des Cylinders.

Die IIX. Aufgab.

Den Cubischen Inhalt eines Coni oder Kegels zu finden und auszumessen.

Num. 10.

Unterricht. Suche des Circuls Superficiem, dann multiplicire solche mit dem dritten Theil der Höhe/ so ist der Inhalt gefunden.

Operatio.

Diam. a b.
7 -- 22 -- 28
7) 1 4

88 Peripheria.
44 halbe Peripher.
14 halbe Diamet.
176
44
616 Superfic. Circuli.
18 Drittheil der Höhe.
4928
616
11088 Inhalt des Coni.

54 Höhe c d.
18 Drittheil der Höhe.

Die IX. Aufgab.

Den cörperlichen Inhalt einer viereckigten Cylindrischen Figur zu finden.

Num. 11.

Unterricht: Multiplicire Superficiem planam a b c d e f, welche in zwey Triangul und ein Qvadratum zertheilet/ und nach planimetrischer Calculation ausgerechnet worden/ mit der Höhe des Cylinders/ e g, so kommt der Inhalt.

Operatio.

6 (1 f h.
6 (1 a e halb.
36 (2 Superf. Triang. a e f.
6 (1 b d halb.
6 (1 i c.
36 (2 Superf. Triang. b c d.
12 (1 a b
12 (1 a e
24
12
144 (2 Superf. qvadr. a b e d.

Additio.
36 (2 Sup. Triang. a e f.
36 (2 Sup. Triang. b c d.
144 (2 Sup. Qvad. a b e d.
216 (2 Superf. Cylindr, a b c d e f.
36 (1 Höhe e g.
1296
648
7776 (3 Inhalt des Cylinders.

oder also:

f h -- 6 Schuch.
a e -- 6 Schuch.
36 Qvadr. Schuch.
b d -- 6 Schuch.
i c -- 6 Schuch.
36 Qvadr. Schuch.
a b -- 12 Schuch.
a e -- 12 Schuch.
144 Qvadr. Schuch.
36 Qvadr. Schuch.
36 Qvadr. Schuch.
Superf. 216 Qvadr. Schuch.
e g -- 36 Höhe.
1296
648
7776 Cubic. Schuch.

Die X. Aufgab.

Einen Pyramidem truncatam oder abgekürtzten stumpffen Pyramidem zu messen und auszurechnen.

Num. 12.

Unterricht: Suche sowohl die grosse als kleine Superficiem a b c d und e f g h, die addire zusammen / und mache die Summa halb: mit dieser Helffte multiplicire die Länge des Pyramidis truncati i k, diß Product ist der Inhalt.

Operatio.

ab --- 15 (2
bc --- 15 (2
75
15
225 (4

ef -- 9 (2
fg -- 9 (2
81 (4

225 (4 Sup. a b c d.
81 (4 Sup. e f g h.
306 (4 Sum.
153 (4 halb.
54 (2 Höhe oder Läng i k.
612
765
8262 (6 Cubic-Zoll oder 8 Cubic-Schuch / und 262 Cubic-Zoll.

Die XI. Aufgab.

Einen abgekürtzten Kegel zu messen.

Num. 13.

Unterricht: Der nächste und beste Weg ist / man suche beyder Circul Superficiem, addire sie zusammen / und halbire die Summa / alsdann mit der Helffte multiplicirt man die Höhe des Kegels e f, so kommt der Inhalt.

Operatio.

Diam. a b.

7 — 22 — 24
22
48
48
528

33
528 | 75 3/7
77

Diam. c d.

7 — 22 — 16
16
132
22
352

352 | 50 2/7
77

75 3/7 Periph.
6 der Viertheil Diametr. a b.
450
2 4/7
452 4/7 Superf. deß grossen Circkels.

50 2/7 Periph.
4 Viertetheil Diam. c d.
200
1 1/7
201 1/7 Superf. des kleinen Circkels.
452 4/7 Superf. des grossen Circkels.
add. 653 5/7
Med. 326 6/7 Helffte der beyden Superf.
32 die Höhe Coni curti e f.
652
978
27 3/7
10459 3/7 Inhalt des Coni truncati.

Die XII. Aufgab.

Einen Globum oder cörperliche runde Kugel zu messen und auszurechnen.

Num. 14.

Unterricht: Multiplicire den gantzen Diametrum mit der gantzen Circumferenz/ so zeiget das Product den Superficial-Inhalt um die Kugel um und um. Diese Superficiem multiplicire ferner mit dem sechsten Theil des Diametri, so zeiget dieser letztere Product den Cubischen Inhalt der Kugel.

Operatio.

Diam. 7 — 22 — 21

(7 1 3

66 Circumf.

ab — 21 Diam.

66 | 3

132 | 21 | 3½

Superf. 1386 | 6

3½

4158

693

Cub. 4851 Inhalt Globi.

oder also:

66	21
halb. Cir. 33	10½
halb. Diam. 10½	
330	
16½	
346½	
qvadrirt 4	
1384	3
2	21 | 3½
1386	6
3½	
4158	
693	
4851	

Die XIII. Aufgab.

Den Inhalt einer Butten oder Tonnen zu finden.

Num. 15.

Unterricht: Dieses wird gemacht und verrichtet auf die Weis/ wie oben in der XI. Aufgab Num. 13. gelehret worden.

Die XIV. Aufgab.

Den Cubischen Inhalt eines Fasses zu messen und auszurechnen.

Num. 16.

Unterricht: Der nächste Weg solches zu thun/ ist dieser: Man addiret die Diametros beyder Böden erstlich zusammen/ und halbiret sie/ die Helffe addiret man dann zu dem mittlern Diameter des Fasses/ oder Tieff-Puncten/ and halbiret diese Summa abermahl/ welches der rechte Diameter des Cylinders ist. Alsdann suche dieses Diameters Circumferenz oder Peripheriam, diese multiplicire mit dem vierdten Theil des Diameters/ so kommt der Superficial-Inhalt der Circumferenz. Diese multiplicire ferner mit der Länge des Fasses/ oder der Weite zwischen den beyden Böden/ so kommt der Cubische Inhalt des Fasses.

Opera-

Operatio.

ab — 38 Zoll.
cd — 40 Zoll.
78
halb 39 Zoll.

gh — 50 Zoll.
39 Zoll.
89
halb $44\frac{1}{2}$ Diamet.

7 — 22 — $44\frac{1}{2}$
22
88
88
11
979

266
878
777
| $139\frac{6}{7}$ Peripheria.
| $11\frac{1}{8}$ Viertel Diam.
139
139
$17\frac{3}{8}$
$9\frac{3}{7}$
$\frac{3}{28}$
Qvadrat-Zoll $1555\frac{51}{56}$ Superfic.
ef — 62 Länge.
3110
9330
96410
$56\frac{13}{28}$
Inhalt $96466\frac{13}{28}$ Cubic-Zoll.

Wie man auch mit diesem General-Stab allerhand mit Wasser angefüllte Gefäß / als da seynd Brunn-Kästen / Butten ꝛc. nicht allein nach ihrem Cubischen Inhalt ausrechnen / sondern auch / wieviel Getränck sie in sich begreiffen / aussprechen könne.

DJeses nun werckstellig zu machen / lasse dir erstlich einen gevierten recht-wincklichten Kasten / nach beliebiger Grösse / von gutem Holtz machen und verfertigen / diesen fülle an mit Wasser / und mercke / wieviel Maaß du darein gegossen: messe alsdann mit deinem General-Stab / nach der ersten Aufgab / wieviel Cubic-Schuch und Zoll derselbige halte. Diesen Cubischen Inhalt / wie auch wieviel Maaß der Kasten halte / zeichne oder mercke fleissig / so ist er biß zum Gebrauch / zu einem Fundament fertig.

Wann du nun willt ein ander Gefäß oder Brunn-Kasten ausrechnen / und nach dem Eymer und Maaß aussprechen / so suche seinen Cubischen Inhalt / darnach auch den Inhalt der Maasen durch die Regul de Tri ferners also: Der Cubische Inhalt des zuvor gemachten gevierten Kastens / verstehe so viel Cubic-Schuch und Zoll er macht / haltet so und so viel Maaß / was wird der Kasten halten / dessen Cubischer Inhalt so oder soviel Cubic-Schuch haltet / so wird das Facit anzeigen / wieviel Maaß der Brunnen-Kasten oder dein Gefäß halte / wie aus nachgesetztem Exempel und folgenden Aufgaben mit mehrern zu ersehen.

Zum Exempel: Du liessest / obgeschriebener Regul nach / einen Kasten machen / der ins Gevierd zwey Schuch hielte / dessen Cubischer Inhalt wäre 8. Cubic-Schuch und 800. Cubic-Zoll / und hättest darein gegossen 80. Kanten oder Maaß. Nun wolltest du einen andern Kasten / dessen Cubischer Inhalt 12. Cubic-Schuch und 200. Cubic-Zoll / oder 12200. Cubic-Zoll hielt / nach den Maaßen ausrechnen / so sprich nach der Regul de Tri: Ein Kasten von 8800. Cubic-Zollen gibt oder hält 80. Maaß: was wird ein Kasten von 12200. Cubic-Zollen halten? Facit $110\frac{10}{11}$ Maaß / und also auch mit andern.

Ich habe mir aber / wie oben gemeldt / den Baßler Schuch darum allhier gefallen lassen / dieweilen / wann ich einen Kasten machen lasse / welcher ins Gevierd einen solchen Schuch / das ist / ein

ein Schuch breit / lang / und tieff / just und genau 16. alte Baßler-Maaß haltet / derselbe in Ausrechnung der Cylindrischen Visier-Ruthen / wie bald vermeldet soll werden / sehr dienlich ist.

Ein solcher Kasten ist / nach seiner rechten verjüngten Grösse / nach dem aufgerissenen Baßler-Schuch Num. 2. da ein Zoll für ein Schuch genommen worden / zu einem Fundament aufgerissen / wie Num. 17. anzeiget.

Die XV. Aufgab.

Einen ablangen gevierdten / mit Wasser angefüllten Brunn-Kasten / nach seinem Cubischen Inhalt ausrechnen / und wieviel Eymer oder Maaß solcher halte / auszusprechen.

Num. 18.

Unterricht: Messe mit dem General-Stab die Länge / Breite und Tieffe des Kastens inwendig / multiplicire alle drey miteinander / so zeiget der letzte Product den Cubischen Inhalt desselbigen. Weil nun ein jeder Cubischer Schuch 16. alte Baßler-Maaß haltet / so multiplicire den Product oder den Cubischen Inhalt mit 16. so kommt heraus / wieviel der ablange Kasten Maaß haltet.

Operatio.

Länge b d -- 9 (1
Breite a b -- 4 (1
36 (2
Tieffe b c -- 3
108 (3
16 Maaß.
648
108
Inhalt -- 1728 Maaß.

Oder also:
Länge 9. Schuch.
Breite 4. Schuch.
36 Qvadrat-Schuch.
Tieffe 3
108 Cubic-Schuch.
16 Maaß.
648
108
1728 Maaß / oder
42
84
1728 | 27 Eymer.
844
8

NB. Auf diese Weis können alle andere Gefäß gemessen / und zu Maaßen ausgesprochen werden.

Von Ausmessung der fünff regulirten Cörper.

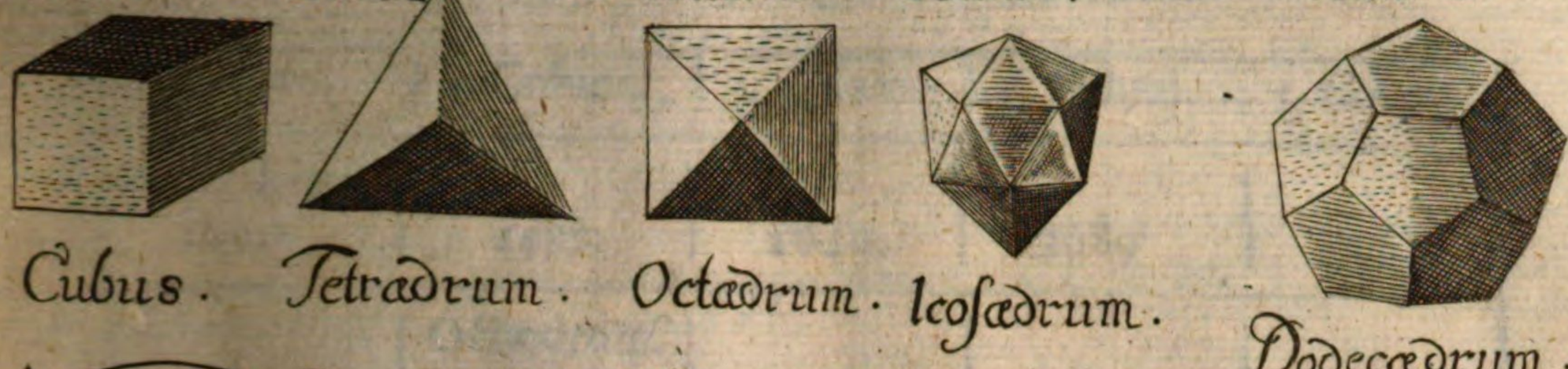
DUrch die fünff Corpora regularia verstehe ich die jenige Figuren / welche für andern regulirt und gleichseitig / als da seynd: Erstlich / das Tetrædrum, welches von vier Triangulis. Zum andern / der Cubus, so von 6. Qvadratis. Zum dritten / Octædrum, welches von 8. Triangulis. Zum vierdten / das Icosædrum, so von 20. Triangulis. Und zum fünfften / das Dodecædrum, welches von 12. Qvinquangulis umgeben und beschlossen.

Ihre Ausmessung betreffend / wird das erste oder das Tetrædrum als ein Pyramis nach der IV. Aufgab: das andere / oder der Cubus nach der I. Aufgab: das dritte / als zween Pyramides nach der III. Aufgab ausgemessen. In dem vierdten oder Octædrum befinden sich 8. Pyramides, deren alle gleich / und jeder einen gleichseitigen Triangulum für seine Basin hat. Wann man derhalben einen der Pyramiden nach der IV. Aufgab gemessen / und ausgerechnet hat / so multiplicire solchen mit 8. so kommt der Inhalt des Octædri. Deßgleichen / so man eine Pyramiden des fünfften / oder Icosædrum ausgerechnet / so multiplicire solchen Inhalt mit 20. weil dieses Corpus 20. Pyramiden in sich hält / so kommt auch der cörperliche Inhalt des Icosædri. Das Dodecædrum bestehet von 12. Pyramidibus, von welchen jeder einen Basin hat von einem Pentagone oder gleichseitigen Fünffeck; messe dann einen dieser Pyramiden nach der Regel / nemlich: multiplicire den Inhalt der Basis mit dem dritten Theil der Höhe / das Product multiplicire mit 12. so kommt der cörperliche Inhalt des Dodecædri. Besiehe die Corpora regularia in Tab. III. Num. 1. 2. 3. 4. 5.

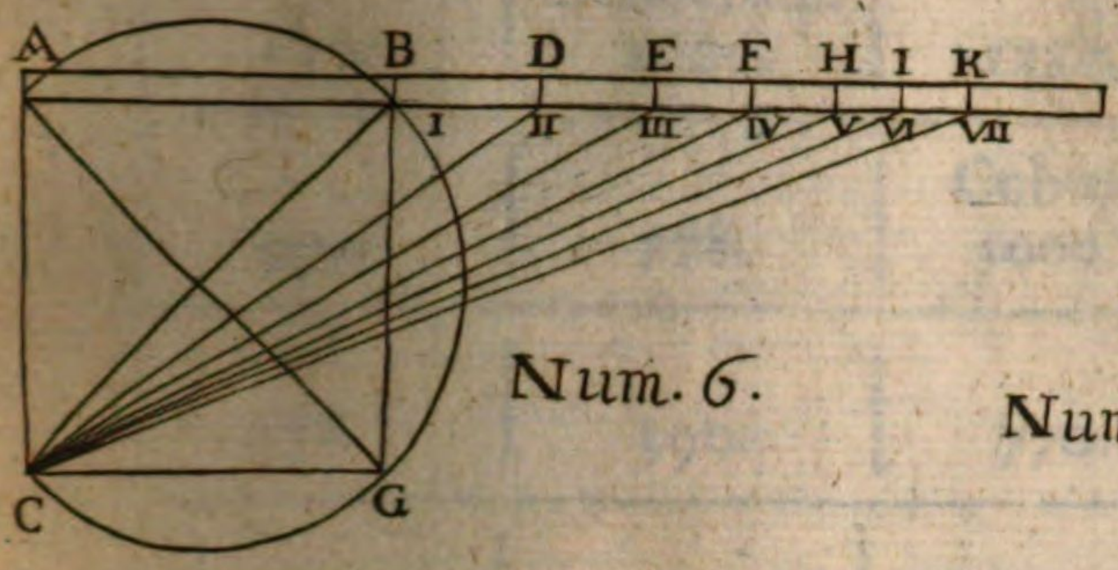
Zur Ausrechnung dieser Cörper hat Herr Metius ein sonderbahres Täfelein erfunden / wie ich allhier beygesetzet habe / dessen Gebrauch und Meinung diese ist: Wann der Radix oder die Seiten-Linie eines Tetrædri 1000. so seye der Radix oder Seiten eines Octædri 630. eines Cubi 490. eines Icosædri 378. und eines Dodecædri 249. verstehe / wann sie nemlich gleichen Inhalt haben sollen / wie aus der I. Columna zu sehen.

Täfelein

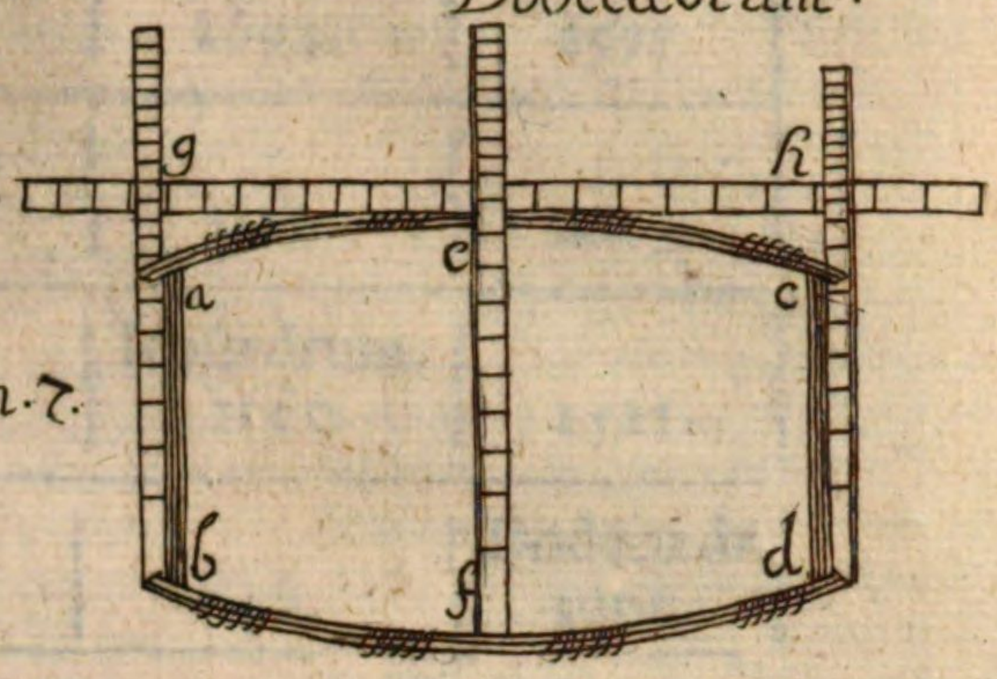
Num. 1. Num. 2. Num. 3. Num. 4. Num. 5.



Cubus. Tetraedrum. Octaedrum. Icosaedrum. Dodecaedrum.

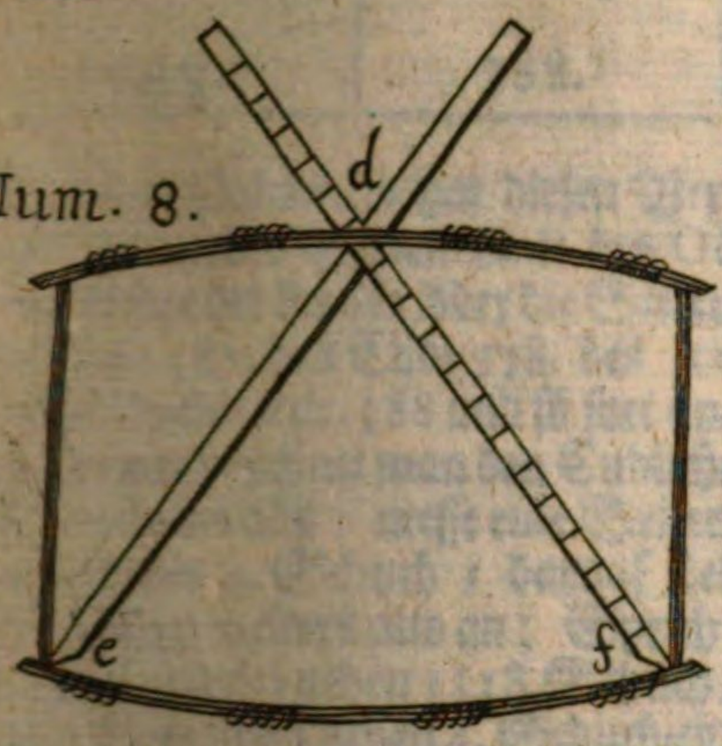


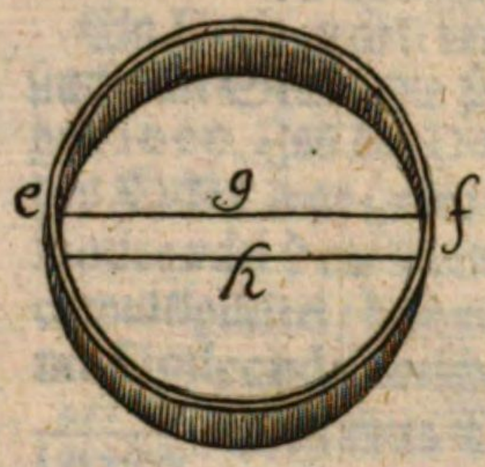
Num. 6.



Num. 7.

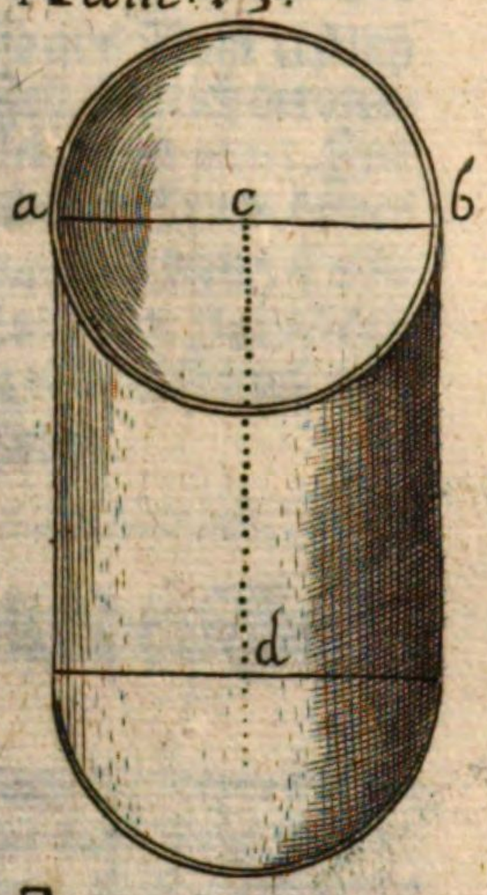
Num. 8.



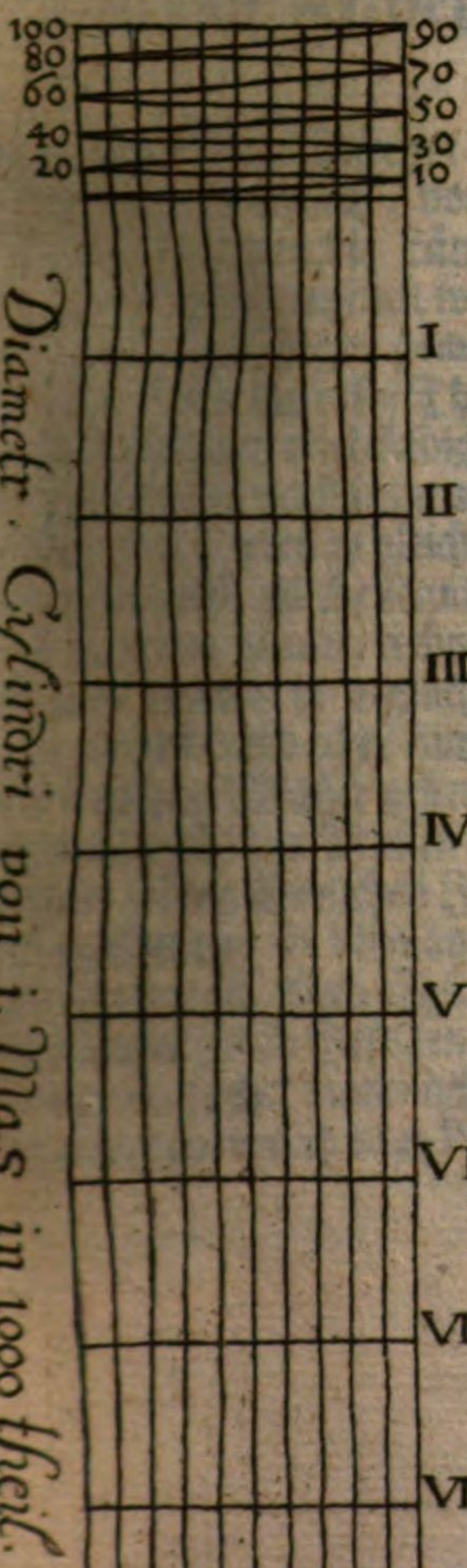


Num. 12.

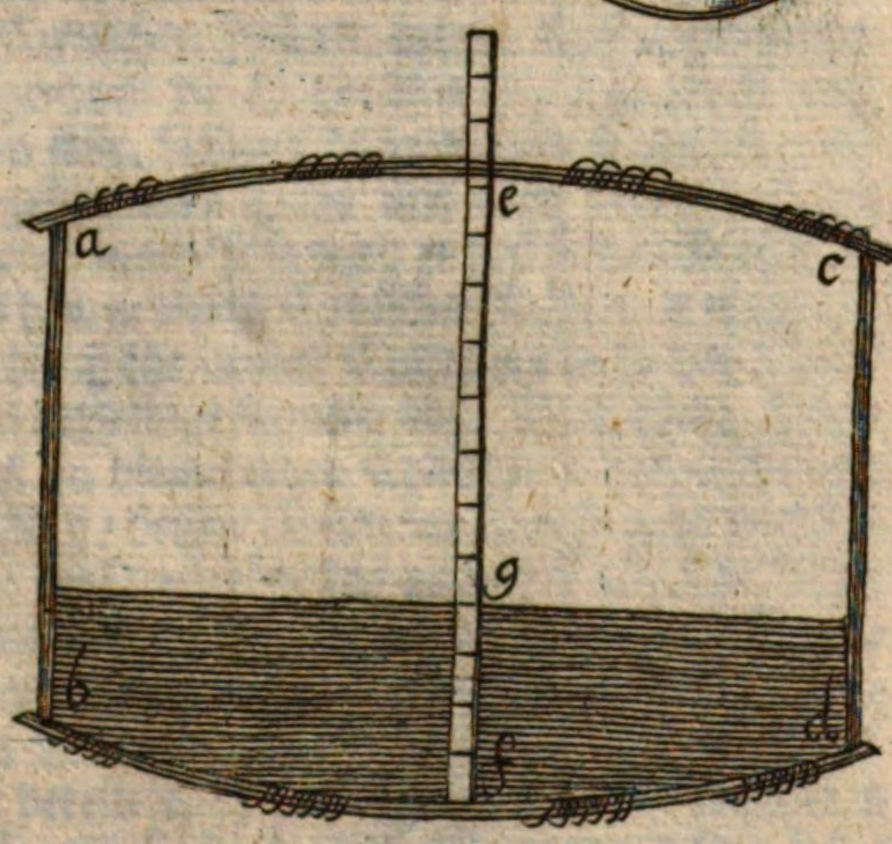
Num. 13.



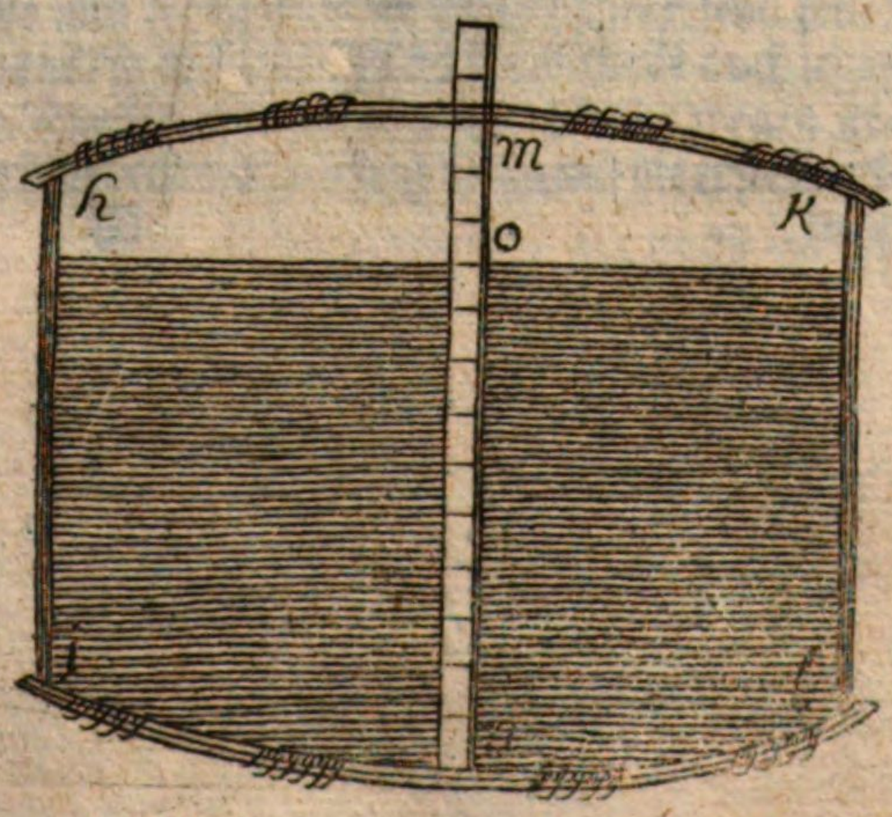
Num. 9.



Num. 10.



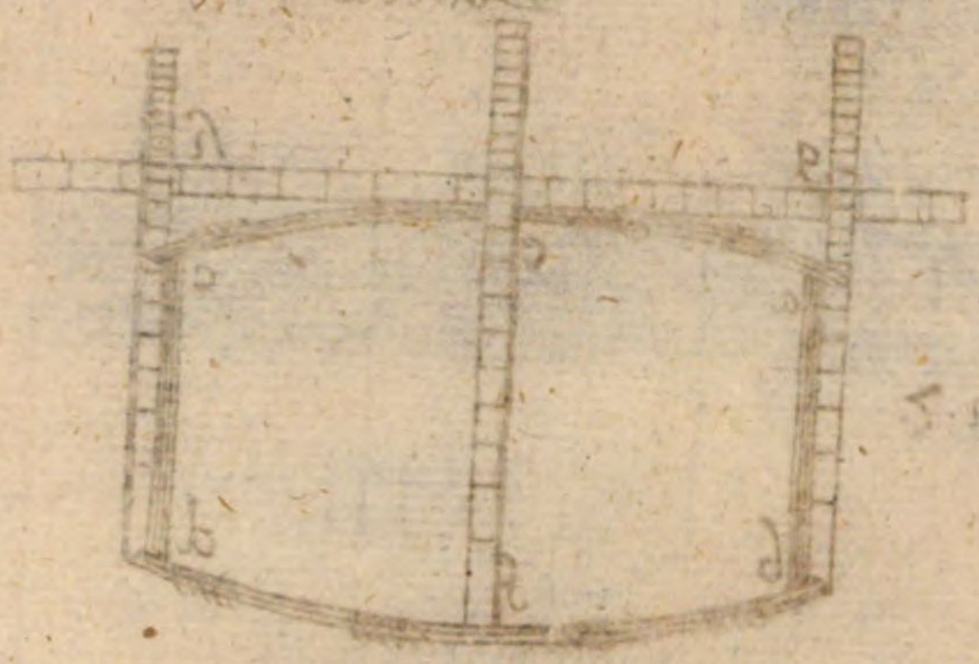
Num. 11.



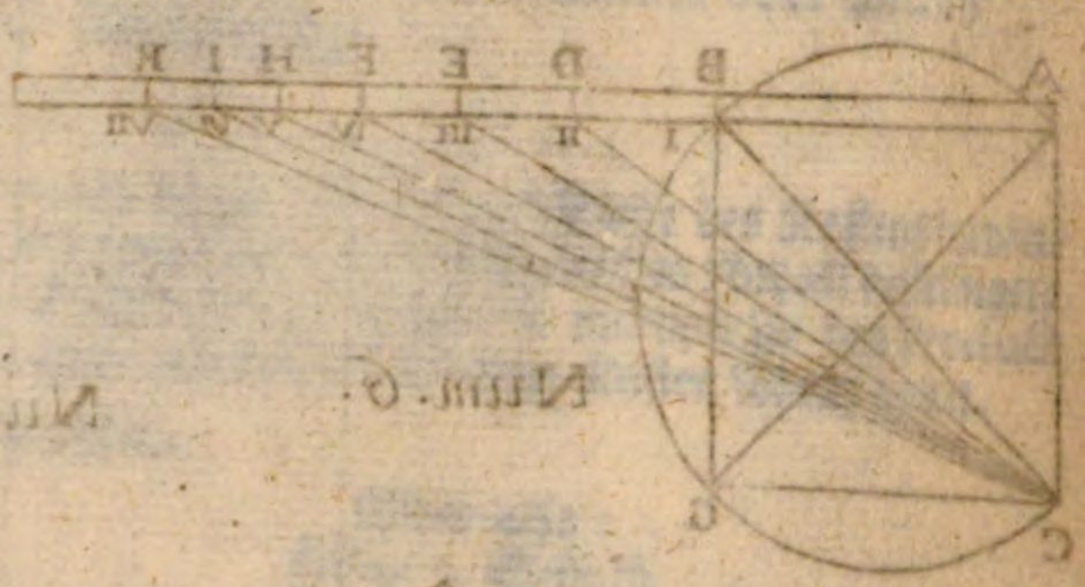
TAB. III.

Num. 1. Num. 2. Num. 3 Num. 4 Num. 5.

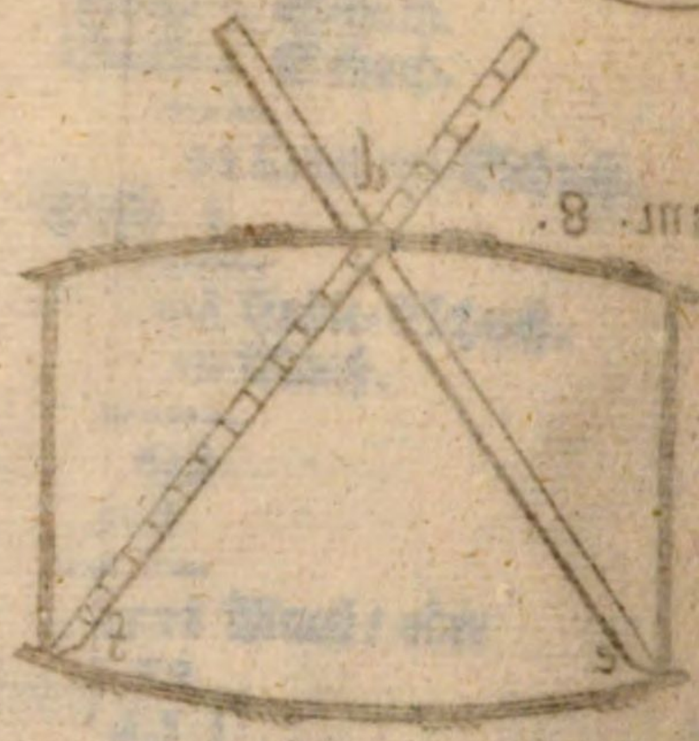
Cubus. Tetraëdrum Octaëdrum. Icosaëdrum. Dodecaëdrum.



Num. 7.

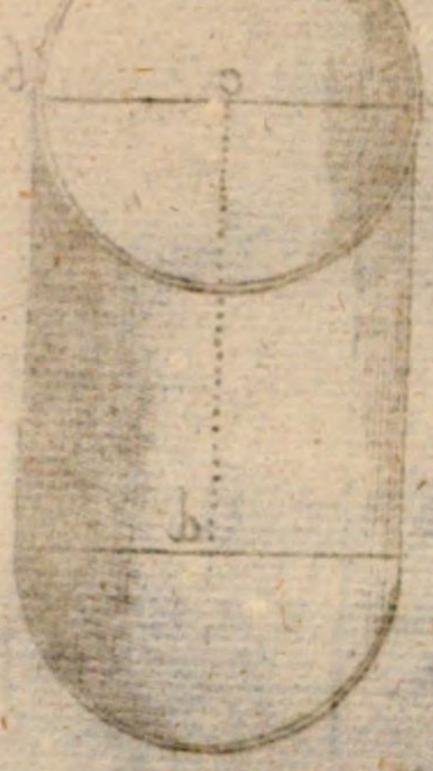


Num. 6.



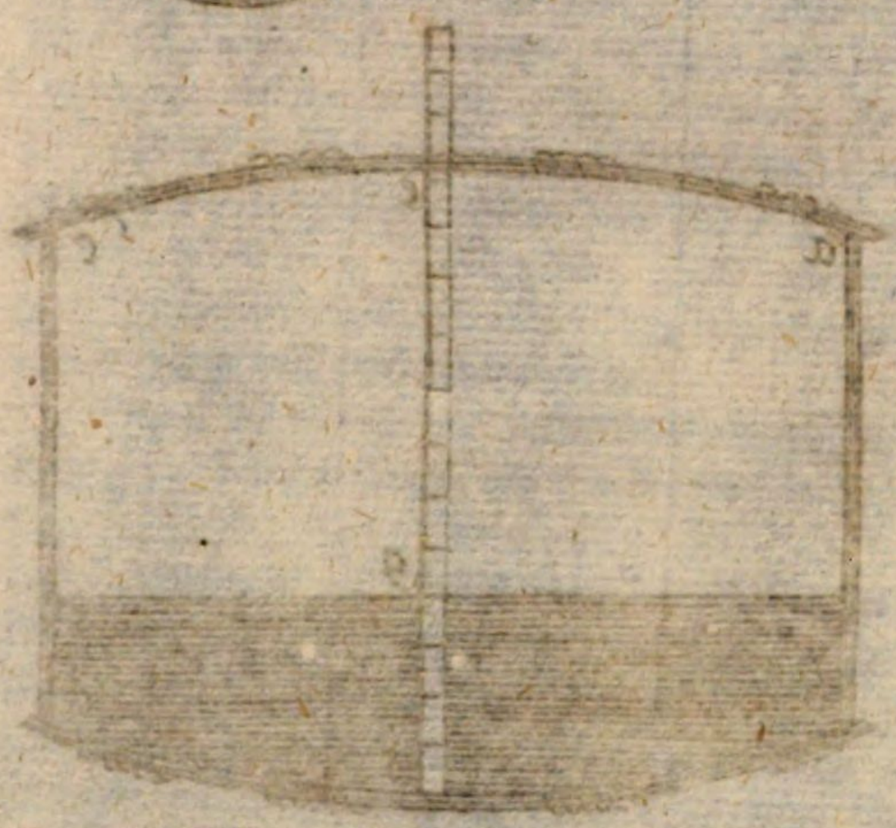
Num. 8.

Num. 13.

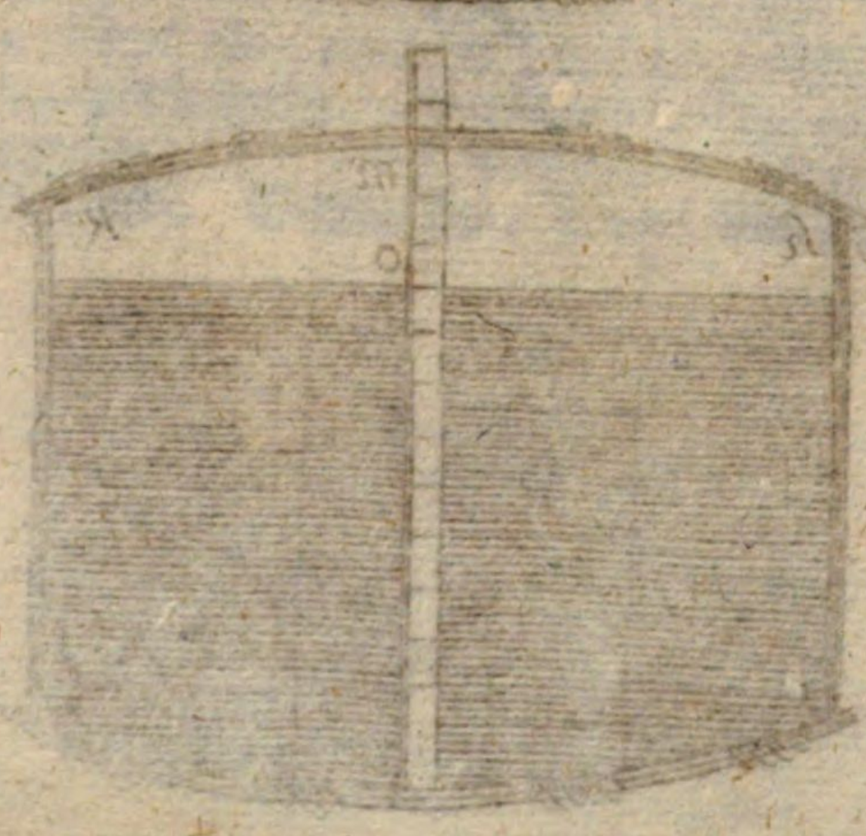


Num. 12.

Num. 9.



Num. 10.



Num. 11.

Täffelein zu den 5. regulirten Cörpern.

1. Colum.	2. Colum.	3. Colum.	4. Colum.	5. Colum.
Tetrædrum. 1000.	1587.	2040.	2689.	4088.
630.	Octædrum. 1000.	1285.	1694.	2575.
490.	778.	Cubus. 1000.	1318.	2003.
378.	590.	770.	Icosædrum. 1000.	1521.
249.	388.	507.	658.	Dodecædr. 1000.

Die andere Columna hat diesen Verstand: wann der Radix, oder Seiten-Linie des Octædri seye 1000. so seye der Radix, oder die Seiten-Linie des Tetrædri 1587. des Cubi 778. des Icosædri 590. und des Dodecædr. 388 und so fort an.

Zum Exempel rechnet man den Cubischen Inhalt eines Icosædri also: messe eine Seiten desselbigen/die seye hier 4. Schuch / darauf stelle dein deine proportion weiters also an; Sprich 1000. Schuch des Icosædri geben 1318. Schuch / (eine Seiten des Cubi) was geben 4. Schuch/eine Seiten deines Icosædri? facit 5 $\frac{272}{1000}$. Dieses Cubice multipliciret / so zeiget das product den cörperlichen Inhalt desselbigen / welcher ist 146. Cubic-Schuch/un̄ $\frac{539883548}{1000000000}$. Theil eines Cubicschuchs.

Ein Dodecædrū rechne also aus: Messe erstlich auch eine Seiten/die seye 20 Zoll. Sprich derowegen 1000. Zoll des Dodecædri geben 2003. Zoll des Cubi / was geben 20. Zoll/eine Seiten deines Dodecædri? die Antwort ist/40. $\frac{6}{100}$. dieses Cubice multipliciret / bringet den Cubischen Inhalt deines Dodecædri, welcher ist 64288. Cubiczoll/ und $\frac{432216}{1000000}$. Theil eines Cubic-Zolls.

Von der Zubereitung des andern/als des Cylindrischen oder Quadratstabs.

Dieser Stab bestehet von zweyen Theilungen; als erstlich / von den langen Massen / mit welchen die Länge der Fassen; und dañ den Tieffpuncten/mit welchen die Sponttieffe und Böden derselbigen gemessen werden.

Was nun die erste Theilung / als die langen Masse anbelangt/wird selbige also gefunden: Lasse dir einen Kasten nach deinem Gefallen zubereiten / welcher aller Orten zu gleichen oder rechten Winckeln stehe/giesse etliche Kanten oder Maß Wasser/ nach Belieben hinein / rechne auch den Kasten Cubice aus / wieviel er nemlich Cubieschuch und Zoll halte / dieses wird aber nur verstanden / wie hoch oder weit das Wasser gehet; Mercke alsdann beydes die Anzahl der Massen / so darein gegossen/ ingleichen seinen Cubischen Inhalt. Wann nun solches geschehen / so verwandelt man solchen Cubischen Kasten in einen Cylinder / dessen Diameter circuli man nach Gefallen nehmen kan / zu diesem Diametro suchet man/nach Lehr des Archimedis, seine circumferentz oder Peripheriam, und dann ferner nach Lehr der VII. Aufgab die Superficiem des Circkels. Alsdann dividire diese Superficiem in den Cubischen Inhalt deines Kastens/so zeiget der Quotient die Höhe/ oder wie hoch der Cylinder seyn solle. Wann du nun einen Cylinder nach dieser gefundenen Höhe und nach dem bekannten Diametro machest/so wird er just so viel Maß halten/als dein gevierter Cubischer Kasten. Endlich/ so theile die Höhe deines Cylinders in so viel Theil/ als viel derselbige Kanten oder Maß hältet/ so bekommst du hiemit einen Cylinder in der Höhe von einer Maß / dessen Diameter aber so groß verbleibet/als der Diameter des gantzen Cylinders. Nim̄ alsdann mit einem Circkel die Höhe des Cylinders von einer Maß / verstehe als viel Zoll/ꝛc. dieselbige ist/und trage solche auf eine Seiten deines darzu bereiteten Cylindrischen Stabs (welcher in Grösse und Form/wie der Generalstab seyn solle) durchaus/ so offt und viel du kanst/theile auch jedes dieser Theilen weiters in zehen Theil / wegen genauer Ausrechnung/so hast du hiemit die erste Theilung

lung der langen Massen gefunden / und auf den Stab getragen. Zu besserem Verstand will ich solches mit einem Exempel erklären/wie folget.

Oben vor der XV. Aufgab hab ich gemeldet / daß ein just gevierter Kasten / welcher inwendig einen Baßler Schuch lang / breit und auch hoch/ das ist/ein Cubicschuch seye / just und genau 16. alte Baßler Maß halte. Eben dieses Kastens wil ich mich auch bey diesem meinem Vorhaben und Erklärung meines Exempels bedienen. Wann du nun diesen Kasten von einem Cubicschuch oder 1000. Cubic-Zoll/der 16. Baßler Maß in sich begreiffet/ in einen Cylinder verwandeln wilt/dessen Diameter circuli auch ein Schuch groß oder 1000. Scrupel seyn soll /so suche desselbigen circumferentz also: Sprich/ 7. in Diametro geben 22. in Peripheria, was gibt 1. Schuch / oder 1000. Scrupel. Antwort: 3142 (4. Scrupel oder drey Schuch/ 1. Zoll/ 4. Gran/und 2. Scrupel/ für die Circumferentz des Circkuls/diese Circumferentz mache halb / desgleichen auch den Diametrum, und multiplicire diese zwey halbe miteinander / so zeiget das Product den Superficial Inhalt des Circkuls / dessen Diameter, nemlich ein Schuch lang / welches ist 785500 (8. oder 78. Quadrat-Zoll / und 55. Quadrat-Gran. Mit dieser Superficie dividire oder theile den Cubischen Inhalt des Kastens/welcher ist 1. Cubicschuch/ oder 1000000000 (12. Scrupel / so zeiget der Quotient die Höhe des Cylinders / welche ist 1273 (4. Scrupel / oder 1. Schuch / 2. Zoll / 7. Gran/und 3. Scrupel. Wann nun ein Cylinder (wie Num. 13. in Tab. III. zeiget) gemacht wird / dessen Höhe c d, 1273 (4. Scrupel / und sein Diameter a b, 1. Schuch lang ist / wird er just so groß seyn/und so viel halten/ als der gevierte Kasten/das ist 16. Maß. Alsdann theile die gefundene Höhe des Cylinders / welche ist 1273. Scrupel in 16. gleiche Theil / als viel Maß der Kasten gehalten/ so zeiget g h, ein Theil die Höhe eines Cylinders von einer Maß / nemlich 79. (4. Scrupel / oder 7. Gran und 9. Scrupel / dessen Diameter doch 1. Schuch lang verbleibet / wie in Num. 12. Tab. III. zu sehen. Diese 79. Scrupel nun nimm mit einem Circkel / auf deinem in 1000. Theil getheilten Schuch/oder Generalstab/ und trage solche auf eine Seiten deines gemachten Visierstabs durchaus / darzu schreibe auch die gebührende Zifferzahl / von 10. zu 10. so ist hiemit die erste Theilung der langen Massen verrichtet.

Operatio.

7 — 22 — 1000 (4 — 28 — 1000 (4 — 3142 (4 — 1000

1000 — 1256 — 3142 (4 — Halb 1571 (4 — 500 (4

22000 — 2200 — 3142 (4 — 500

8 — 7855 00 (8

88 — 78

176 — 214458

2144 58 — 2255155

Scrup. 2255155 00 | 1273 (4 — 16 — 79 (4. Scrupel.

78555500 — 559 — 273 — 66 — 1

78555515

788

8

1

Von den Tieffpuncten.

Die Tieffpuncten werden auf zweyerley Weiß gefunden: Erstlich/ Arithmeticè, durch Auszihung der Quadrat-Wurtzel. Zum andern/ Geometricè, ohne Rechnung durch den Circul und Lintal/ wie hernach folgen soll.

Ehe ich aber zur Sach schreite/ muß ich zuvor etliche Erinnerungen beyfügen: Als erstlich/ kan man den Diametrum circuli, nach Wohlgefallen groß oder klein / einen gantzen oder halben Schuch lang nehmen. Zum andern / muß man die Länge desselbigen in 1000. gleiche Theil oder Scrupulos theilen. Und drittens/ so ist die gantze Länge oder Diameter, allzeit der erste Tieffpuncten/auf welchem dann die übrigen / wann sie nemlich durch die Extraction Radicis quadratæ gefunden/müssen genommen / und auf den Visierstab getragen werden / daß aber allhier der Diameter des Cylinders ein gantzer Basel-Schuch lang genommen worden / komt daher / weilen derselbige schon als der Generalstab in seine 1000. Scrupulos getheilet ist / dahero ich jetzund der Austheilung überhaben gewesen.

So ist dann / wie gesagt / der Diameter circuli, als hier ein Baßler Schuch/die Länge des ersten Tieffpunctens/den andern nun zu finden / setze eine 2. und darhinter 6. Nullen / aus dieser Zahl ziehe Radicem quadratam so zeiget der Radix, wie viel Theil oder Scrupel du auf deinem in 1000. Theil getheilten Diametro, oder ersten Tieffpuncten nehmen / und auf den Visierstab für den andern Tieffpuncten auftragen must/ nemlich 1414 (4. Scrupel oder 1. Schuch/ 4. Zoll/ 1. Gran/ und 4. Scrupel. Mercke aber / daß solchem Anfang vor Ende des Stabs beschehen muß.

Für den dritten Tieffpuncten zu bekomen/ setze 3. oder 6. Nullen darhinter/ziehe Radicem quadratam daraus / so zeiget Radix 1732. Scrupel / welches ist die Weite des dritten Tieffpunctens.

Den vierdten zu erlangen/setze 4. und 6. Nullen darhinter/ ziehe die Quadrat-Wurtzel aus / so zeiget

zeiget der Radix 2000(4. das ist 2000. Scrupel oder 2. Schuch für den vierdten Tieffpuncten.

Den fünfften zu bekommen/ setze 5. und sechs Nullen darhinter/ operire/wie zuvor/so zeiget der Radix den fünfften/ oder die Weite des fünfften Tieffpunctens/welcher ist 2256. Scrupel/ oder 2. Schuch 2. Zoll/5. Gran und 6. Scrupel.

Dieweilen aber die ersten Tieffpuncten gar zu weit voneinander kommen/ deßwegen in Visirung kleiner Fassen/etwan nicht gerad auf den ersten oder andern Tieffpuncten fallen würde/ als werden dieselbigen noch/und zwar jeder in 10. Theil getheilet/ damit man desto genauer ausmessen könne. Solche Theil nun/ dieweilen sie so wohl/ als die Theil der Tieffpuncten/ in ungleicher Länge kommen/müssen also gesuchet/ und auch durch die Ausziehung der Quadrat-Wurtzel gefunden werden.

Für $\frac{1}{10}$. Theil eines Tieffpuncten zu bekommen/setze 1. und 5. Nullen darhinter/ziehe daraus Radicem quadratam, so zeiget der Radix 316.

Für	Zu bekomen/ setze.	Ziehe Rad. quadr. daraus/so zeigt der Rad.	Scrup.
$\frac{2}{10}$	3. 00000	549	
$\frac{4}{10}$	4. 00000	632	
$\frac{5}{10}$	5. 00000	707	
$\frac{6}{10}$	6. 00000	774	
$\frac{7}{10}$	7. 00000	837	
$\frac{8}{10}$	8. 00000	894	
$\frac{9}{10}$	9. 00000	948	

$\frac{10}{10}$. Eines Tieffpunctens ist ein gantzer/ und hiemit der erste Tieffpuncten/ welcher ist/ wie vermeldet/der Diameter Circuli. Für einen gantzen und $\frac{1}{10}$. Tieffpuncten zu bekommen/setze 1. 1. und fünff Nullen darhinter/ ziehe Radicem quadratam daraus/ so zeiget der Radix 1049. Scrupel/oder 1. Schuch/und 49. Scrup. für $1\frac{1}{10}$. Tieffpuncten.

Für	Zu bekommen/ setze.	Ziehe Rad. Quadr. daraus/so zeigt der Rad.	Scrup.
$1\frac{2}{10}$	1. 200000	1.	
$1\frac{3}{10}$	1. 300000	1. 483	
$1\frac{4}{10}$	1. 400000	1. 516	
$1\frac{5}{10}$	1. 500000	1. 549	
$1\frac{6}{10}$	1. 600000	1. 580	
$1\frac{7}{10}$	1. 700000	1. 612	
$1\frac{8}{10}$	1. 800000	1. 643	
$1\frac{9}{10}$	1. 900000	1 .673	
		1. 703	

$\frac{10}{10}$. Tieffpuncten zu bekommen/(weilen solches 2. gantze) ist schon oben gelehret worden.

Für $2\frac{1}{10}$. Tieffpuncten zu bekommen/ setze 2. 1. und fünff Nullen darhinter/ operire/ wie zuvor/ so zeiget Radix 1449. Scrupel/für die Weite $2\frac{1}{10}$. Tieffpuncten/ und so fort an. Diese treibe Scrupel/ welche du abermahlen auf dem in 1000. Theil getheilten Diametro nehmen/und auf deinem Visierstab/ vom Anfang oder vor End (an welchem auf dee andern Seiten auch die Theilung der langen Massen ihren Anfang genomen) für den ersten zehenden Theil auftragen must.

Für $1\frac{2}{10}$. eines Tieffpunctens zu bekommen/ setze 2. und darhinter fünff Nullen/ziehe Radicem quadratam daraus/ so zeiget der Radix 447. Theil oder Scrupel/welche du jetzt gelehret/ für die Weite des andern zehenden Theils/ mit einem Circul auf dem Visierstab tragen sollest.

Für $1\frac{3}{10}$. Theil eines Tieffpunctens zu bekommen/setze 3. und 5. Nullen darhinter/extrahire Radicem quadr. so kommt der Radix 549. Theil oder Scrupel/ welche gleichfalls auf dem in 1000. Theil getheilten Diametro genommen/ und auf den Stab getragen werden/ wie auf folgenden Täfelein zu sehen.

Ziehe Rad. quadr. daraus/so zeigt der Rad.	Scrup.
549	
632	
707	
774	
837	
894	
948	

und continuire also/ biß der Visierstab durchaus abgetheilet/ und mit seinen Tieffpuncten bezeichnet/ darzu schreibe auch von 10. zu zehen/ wie bey den langen Massen beschehen/ die gebührende Zahlen/so hast du deinen Cylindrischen Visierstab biß zum Gebrauch verfertiget.

Wie dieser Visierstab Geometricè ohne Rechnung kan zubereitet werden.

Regula.

Lasse dir einen wohl proportionirten justen Cylinder/oben und unten in gleicher Weite (dessen Diameter du nach Belieben nehmen kanst) verfertigen: Stelle denselben Wasser gleich/

So jemand obgeschriebene Manier wegen extraction der Quadrat-Wurtzel solte schwer fallen/der kan die Austheilung des Visierstabs/ durch nachbeschriebene Geometrische Regul/ gantz leicht ohne Rechnung zu wegen bringen/wie folget.

oder nach der Bleywaag / und gieſſe darein eine gefochtene oder rechte geeichte Kanten Waſſer / nimm dann mit einem Circul die Höhe des Cylinders / verſtehe / ſo hoch die Maß Waſſer denſelben benetzet / und trag dieſes Intervallum oder Weite / auf deinen darzu bereiten Viſierſtab / auf einer Seiten durchaus / bemercke ſolche mit Zahlen / von 10. zu 10. und wann auch dieſe Theil zu weit voneinander kämen / ſo theile jedes Theil weiter in zehen Theil / ſo haſt du die Theilung der langen Maſſen verrichtet.

Die Tieffpuncten ſuche alſo: Theile den Diametrum deines Cylinders in 1000. Theil / und trage die Tieffpuncten nach obgeſchriebener Lehr und Anweiſung der Quadrat-Taffel / ſo hernach zu finden iſt / auch auf die andere Seiten deines Stabs / ſo iſt es ſchon geſchehen: Oder aber / welches leichter / nimm ein abgehobeltes Bret / reiſe darauf ein lange gerade Linien / nimm dann den Diametrum deines Cylinders und mache (wie in Tab. III. Num. 6. zu ſehen) mit dieſem Intervallo ein Quadratum æquilaterum oder gleichſeitiges Viereck / mit A B C G bezeichnet / ſo iſt A B die Länge des erſten Tieffpunctens / nimm alsdann mit dem Circul die Diagonal C B, trag ſolche aus A über B in D, ſo iſt B D die Weite des andern Tieffe Punctens / über diß nimm die Weite C D, trage ſolche aus A in E, ſo haſt du den dritten Tieff-puncten: Weiters / nimm die Weite C E, trage ſolche aus A in F, ſo haſt du den vierdten: ferner / nimm die Weite F C und trag ſolche aus A in H, ſo bekomſt du den fünfften Tieffpuncten / und diß continuire ſo lang du kanſt. Endlich / trag alle dieſe Weiten oder Tieffpuncten / welche auf dem Bret geriſſen / mit einem Circul auf deinem Viſierſtab / ſo bekommſt du hiemit auch die andere Theilung und Tieffpuncten / und wird der Stab biß zum Gebrauch fertig.

Wie man den Cylindriſchen Viſierſtab aus der Quadrat-Taffel machen kan.

Mache dir einen Stab / in Form des erſten / vier oder fünff Schuch lang / ꝛc. Nimm dann mit einem Circul ein gewiſſes Intervallum, oder Weite $\frac{1}{2}$. $\frac{4}{3}$. oder einen gantzen Schuch lang / und trag ſolche auf ein Seiten des Stabs durchaus / theile auch dieſe Weite auf einem darzu bereiteten Bret / in 1000. gleiche Theil / wann diß geſchehen / ſo nimm mit dem Circul (nach Anleitung nachgeſetzter Quadrat-Taffel / da die Quadrat-Wurtzel von einem Tieffpunct biß auf 400. ausgezogen) alle Theil derſelbigen auf der in 1000. Theil getheilten Weite / und trage ſolche auf deinem Stab durchaus / ſo haſt du die Theilung der Tieffpuncten verrichtet und gemacht. Die langen Maſſen aber ſuche und trage alſo auf: Laſſe dir ein wohlproportioniertes Weinfaß an einer Sinn / juſt und genau eichen / und den Inhalt dermaſſen anzeigen / alsdann meſſe mit deiner erſtgemachten Viſier-Ruthen / auf welcher ſchon die Theilung der Tieffpuncten gemacht / des Faſſes Boden / wieviel ſie nemlich Tieffpuncten halten / addire ſie zuſammen / die Summa halbire / meſſe auch die Spont-Tieffe des Faſſes / addire ſie zur vorigen Helffte / die Summa halbire wiederum / dieſe æquirte Tieffe behalte. Hernach meſſe auch die inwendige Länge des Faſſes / trag ſolche auf ein abgehobeltes Bret oder Tiſch / und theile ſolche in ſo viel gleiche Theil / als viel Maß das Faß gehalten. Nimm dann mit einem Circul ſo viel dieſer Theilen / als viel Tieffpuncten die æquirte Tieffe des Faſſes hältet / und trage ſolche auf deinem Stab auf eine andere Seiten für die langen Maſſen durchaus / ſo iſt die andere Theilung auch aufgetragen / und der Viſierſtab biß zum Gebrauch fertig.

Zum Exempel: Du hätteſt den erſten Tieffpuncten einen halben Schuch lang genommen / denſelben in 1000. Theil ausgetheilet / und die übrigen Tieffpuncten / nach abgeſchiebener Lehr auf deinem Stab getragen: über diß hielte das geeichte Faß 100. Maß / und die Böden hielten einer 11. der andere $11\frac{4}{10}$. Tieffpuncten / zuſammen addirt; geben $22\frac{4}{10}$. halbiret $11\frac{2}{10}$. dieſes zu der Spont-Tieffe / welche iſt 13. Tieffpuncten / addirt / geben $24\frac{2}{10}$. wieder halbiret / gibt $12\frac{1}{10}$. die wahre æquirte Tieffe des Faſſes. Nun hielte auch die Länge des Faſſes 267. Tieffpuncten / ſolche Länge trag auf ein Bret / theile ſie ab in 100. gleiche Theil / weil das Faß 100. Maß gehalten. Von dieſen Theilen nimm $12\frac{1}{10}$. ſo viel nemlich die æquirte Tieffe des Faſſes Tieffpuncten gehalten / und trage ſolche Weite auf ein andere Seiten deines Stabs durchaus / ſo iſt er gemacht / und zum Gebrauch fertig.

Qua-

Quadrat-Taffel.

Diese Taffel / in welcher die Quadrat-Wurtzel von $\frac{1}{10}$. biß auf 400. Puncten ausgezogen / dienet zu Auftragung der Tieffpuncten / auf den Cylindrischen Visierstab / und ist also zu verstehen ; Sub litera A stehen / die Tieffpuncten / sub litera B aber stehen darneben die Theil oder Scrupel / welche auf dem in 1000. Theil getheiltem General-Stab müssen genom- und auf den Visierstab / wie schon gelehret / aufge- tragen werden.

A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B
$\frac{1}{10}$	0.316	$4\frac{1}{10}$	2.025	$8\frac{1}{10}$	2.846	18	4.242	58	7.616	98	9.900
$\frac{2}{10}$	0.447	$4\frac{2}{10}$	2.049	$8\frac{2}{10}$	2.863	19	4.359	59	7.681	99	9.950
$\frac{3}{10}$	0.548	$4\frac{3}{10}$	2.073	$8\frac{3}{10}$	2.881	20	4.472	60	7.746	100	10.000
$\frac{4}{10}$	0.632	$4\frac{4}{10}$	2.097	$8\frac{4}{10}$	2.898	21	4.582	61	7.810	101	10.050
$\frac{5}{10}$	0.707	$4\frac{5}{10}$	2.121	$8\frac{5}{10}$	2.915	22	4.690	62	7.874	102	10.100
$\frac{6}{10}$	0.774	$4\frac{6}{10}$	2.145	$8\frac{6}{10}$	2.932	23	4.796	63	7.937	103	10.148
$\frac{7}{10}$	0.837	$4\frac{7}{10}$	2.168	$8\frac{7}{10}$	2.949	24	4.899	64	8.000	104	10.198
$\frac{8}{10}$	0.894	$4\frac{8}{10}$	2.191	$8\frac{8}{10}$	2.966	25	5.000	65	8.062	105	10.246
$\frac{9}{10}$	0.948	$4\frac{9}{10}$	2.213	$8\frac{9}{10}$	2.983	26	5.099	66	8.124	106	10.295
1	1.000	5	2.236	9	3.000	27	5.196	67	8.185	107	10.344
$1\frac{1}{10}$	1.049	$5\frac{1}{10}$	2.258	$9\frac{1}{10}$	3.017	28	5.291	68	8.246	108	10.393
$1\frac{2}{10}$	1.095	$5\frac{2}{10}$	2.280	$9\frac{2}{10}$	3.033	29	5.385	69	8.306	109	10.440
$1\frac{3}{10}$	1.140	$5\frac{3}{10}$	2.303	$9\frac{3}{10}$	3.049	30	5.477	70	8.366	110	10.488
$1\frac{4}{10}$	1.183	$5\frac{4}{10}$	2.324	$9\frac{4}{10}$	3.066	31	5.567	71	8.426	111	10.536
$1\frac{5}{10}$	1.224	$5\frac{5}{10}$	2.345	$9\frac{5}{10}$	3.082	32	5.657	72	8.485	112	10.584
$1\frac{6}{10}$	1.264	$5\frac{6}{10}$	2.366	$9\frac{6}{10}$	3.098	33	5.744	73	8.544	113	10.630
$1\frac{7}{10}$	1.304	$5\frac{7}{10}$	2.387	$9\frac{7}{10}$	3.114	34	5.831	74	8.602	114	10.678
$1\frac{8}{10}$	1.341	$5\frac{8}{10}$	2.407	$9\frac{8}{10}$	3.130	35	5.916	75	8.660	115	10.723
$1\frac{9}{10}$	1.378	$5\frac{9}{10}$	2.428	$9\frac{9}{10}$	3.146	36	6.000	76	8.718	116	10.770
2	1.414	6	2.449	10	3.162	37	6.082	77	8.775	117	10.816
$2\frac{1}{10}$	1.449	$6\frac{1}{10}$	2.470	$10\frac{1}{10}$	3.178	38	6.164	78	8.831	118	10.863
$2\frac{2}{10}$	1.483	$6\frac{2}{10}$	2.490	$10\frac{2}{10}$	3.194	39	6.244	79	8.888	119	10.908
$2\frac{3}{10}$	1.516	$6\frac{3}{10}$	2.510	$10\frac{3}{10}$	3.110	40	6.324	80	8.944	120	10.954
$2\frac{4}{10}$	1.549	$6\frac{4}{10}$	2.530	$10\frac{4}{10}$	3.225	41	6.403	81	9.000	121	11.000
$2\frac{5}{10}$	1.580	$6\frac{5}{10}$	2.549	$10\frac{5}{10}$	3.231	42	6.480	82	9.055	122	11.045
$2\frac{6}{10}$	1.612	$6\frac{6}{10}$	2.569	$10\frac{6}{10}$	3.256	43	6.558	83	9.110	123	11.090
$2\frac{7}{10}$	1.643	$6\frac{7}{10}$	2.588	$10\frac{7}{10}$	3.271	44	6.634	84	9.165	124	11.135
$2\frac{8}{10}$	1.673	$6\frac{8}{10}$	2.607	$10\frac{8}{10}$	3.286	45	6.709	85	9.219	125	11.180
$2\frac{9}{10}$	1.703	$6\frac{9}{10}$	2.627	$10\frac{9}{10}$	3.301	46	6.783	86	9.273	126	11.224
3	1.732	7	2.646	11	3.316	47	6.856	87	9.327	127	11.269
$3\frac{1}{10}$	1.761	$7\frac{1}{10}$	2.664	$11\frac{2}{10}$	3.346	48	6.929	88	9.386	128	11.313
$3\frac{2}{10}$	1.789	$7\frac{2}{10}$	2.683	$11\frac{4}{10}$	3.376	49	7.000	89	9.432	129	11.359
$3\frac{3}{10}$	1.816	$7\frac{3}{10}$	2.701	$11\frac{6}{10}$	3.406	50	7.071	90	9.487	130	11.401
$3\frac{4}{10}$	1.844	$7\frac{4}{10}$	2.720	$11\frac{8}{10}$	3.435	51	7.141	91	9.540	131	11.446
$3\frac{5}{10}$	1.871	$7\frac{5}{10}$	2.738	12	3.464	52	7.211	92	9.592	132	11.489
$3\frac{6}{10}$	1.897	$7\frac{6}{10}$	2.759	13	3.605	53	7.280	93	9.643	133	11.532
$3\frac{7}{10}$	1.923	$7\frac{7}{10}$	2.779	14	3.741	54	7.348	94	9.695	134	11.575
$3\frac{8}{10}$	1.949	$7\frac{8}{10}$	2.798	15	3.873	55	7.415	95	9.743	135	11.618
$3\frac{9}{10}$	1.975	$7\frac{9}{10}$	2.814	16	4.000	56	7.482	96	9.798	136	11.661
4	2.000	8	2.828	17	4.123	57	7.549	97	9.849	137	11.704

A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B
138	11.747	182	13.489	226	15.033	271	16.462	315	17.748	359	18.947
139	11.789	183	13.526	227	15.066	272	16.492	316	17.776	360	18.973
140	11.832	184	13.563	228	15.099	273	16.523	317	17.804	361	19.000
141	11.874	185	13.599	229	15.132	274	16.552	318	17.832	362	19.026
142	11.916	186	13.637	230	15.165	275	16.583	319	17.860	363	19.052
143	11.958	187	13.674	231	15.198	276	16.613	320	17.888	364	19.078
144	12.000	188	13.711	232	15.231	277	16.643	321	17.916	365	19.104
145	12.041	189	13.747	233	15.264	278	16.673	322	17.944	366	19.131
146	12.083	190	13.783	234	15.297	279	16.703	323	17.972	367	19.157
147	12.124	191	13.820	235	15.330	280	16.733	324	18.000	368	19.183
148	12.165	192	13.857	236	15.362	281	16.763	325	18.027	369	19.209
149	12.206	193	13.894	237	15.394	282	16.792	326	18.055	370	19.235
150	12.247	194	13.930	238	15.423	283	16.822	327	18.083	371	19.261
151	12.288	195	13.966	239	15.460	284	16.853	328	18.110	372	19.287
152	12.378	196	14.000	240	15.499	285	16.883	329	18.137	373	19.313
153	12.396	197	14.036	241	15.524	286	16.912	330	18.165	374	19.339
154	12.409	198	14.072	242	15.556	287	16.941	331	18.193	375	19.365
155	12.449	199	14.107	243	15.588	288	16.970	332	18.220	376	19.390
156	12.489	200	14.142	244	15.620	289	17.000	333	18.248	377	19.416
157	12.530	201	14.177	245	15.652	290	17.029	334	18.275	378	19.442
158	12.569	202	14.212	246	15.682	291	17.058	335	18.302	379	19.467
159	12.610	203	14.247	247	15.718	292	17.088	336	18.329	380	19.491
160	12.649	204	14.272	248	15.748	293	17.117	337	18.357	381	19.518
161	12.688	205	14.317	249	15.779	294	17.146	338	18.384	382	19.544
162	12.727	206	14.352	250	15.811	295	17.175	339	18.411	383	19.569
163	12.767	207	14.387	251	15.842	296	17.204	340	18.438	384	19.595
164	12.806	208	14.422	252	15.874	297	17.233	341	18.465	385	19.621
165	12.846	209	14.456	253	15.905	298	17.262	342	18.492	386	19.647
166	12.886	210	14.492	254	15.934	299	17.291	343	18.520	387	19.672
167	12.922	211	14.526	255	15.968	300	17.320	344	18.547	388	19.697
168	12.961	212	14.560	257	16.031	301	17.349	345	18.574	389	19.723
169	13.000	213	14.594	258	16.062	302	17.378	346	18.601	390	19.748
170	13.038	214	14.628	259	16.093	303	17.406	347	18.628	391	19.773
171	13.076	215	14.662	260	16.124	304	17.432	348	18.654	392	19.798
172	13.114	216	14.696	261	16.155	305	17.464	349	18.680	393	19.823
173	13.152	217	14.730	262	16.186	306	17.492	350	18.706	394	19.848
174	13.190	218	14.764	263	16.217	307	17.521	351	18.732	395	19.873
175	13.228	219	14.800	264	16.248	308	17.549	352	18.758	396	19.898
176	13.266	220	14.832	265	16.278	309	17.578	353	18.785	397	19.922
177	13.304	221	14.866	266	16.309	310	17.606	354	18.812	398	19.946
178	13.341	222	14.900	267	16.340	311	17.635	355	18.840	399	19.970
179	13.379	223	14.934	268	16.370	312	17.663	356	18.867	400	19.994
180	13.416	224	14.966	269	16.401	313	17.691	357	18.894		
181	13.458	225	15.000	270	16.431	314	17.720	358	18.921		

Von dem Nutzen und Gebrauch / des Cylindrischen Visierstabs.

WAnn du also nach obgeschriebenen Regulen deinen Visierstab / mit seinen Theilungen und gebührenden Zieffer-zahlen zubereitet hast/und nun an deme/daß du ein Weinfaß damit ausmessen und visieren willt / so thue ihm also: Erstlich / messe mit der Theilung der Tieffpuncten die zween Böden / verstehe die Diametros/der Böden des Fasses / so du zu visieren willens/addire sie zusammen/die Summa mache halb / messe auch die Sponttieffe /das ist / die Perpendicular-Tieffe / von dem Spont hinab biß an die Tauffeln / mit erstbesagter Theilung / diese addire zu der Helffte der Böden / die Summa halbire abermahl/und behalt solche. Ferner/ messe mit der andern Theilung der langen Massen die inwendige Länge des Fasses; weilen aber solche schwer zu bekommen / so messe nur die auswendige Länge desselben / davon ziehe ab die Zargeln der beyden Seiten / und eine Zargel für die Dicke der zwey Böden / so zeiget der Rest die inwendige Länge des Fasses / die inwendige Länge multiplicire endlich mit der æquirten Spont-Tieffe/und schneid nach verrichter Multiplication von der rechten gegen der lincken Hand zwey Zahlen ab / so zeiget der Rest bey der lincken die Summa oder Inhalt des Fasses/in Massen.

NB. Wann in Halbierung der Böden und Spont-Tieffe eines überbleibet / so setze hinten an die Zahl / so halb gemacht worden / eine 5. und schneide nach vollendter Multiplication mit den langen Massen drey Zahlen von der Rechten gegen der Lincken ab / so zeiget der Rest bey der Lincken den Inhalt des Fasses. Bleibt aber in beyden Halbierungen eins über / so setze allezeit hinten daran ein 5. und schneid nach vollendter Multiplication von der rechten gegen der lincken Hand/ vier Zahlen ab / so zeiget das überbliebene bey der Lincken abermahl den Inhalt des Fasses in Massen. Zu besserem Verstand ist solches allhier mit drey Exempeln erkläret worden.

Das erste Exempel.

Wann in Halbierung der Böden und Spont-Tieffe nichts überbleibt.

MEsse erstlich/ (wie in der III. Tab. Num. 7. zu sehen) mit deinem Visierstab den Boden a b; welcher ist 190. hernach messe die Spont-Tieffe e f, welche ist 270. Tieffpuncten/messe auch die Länge des Fasses g h, mit der Theilung der langen Massen / ziehe davon die Böden und Zargeln ab / so kommt die inwendige Länge des Fasses a c, welche ist 110. operire alsdann / wie oben gelehret / so zeiget das Product, nach Abschnitt zweyer Zahlen / den Inhalt des Fasses/welcher ist 253. Maß / welche man dann auch durch die Division zu Eymern machen kan.

Operatio.

a b — 190. Tieffpuncten.
c d — 190
380 Summa.
190 Halb.
e f — 270. Spont-Tieffe.
460 Summa.
300. æquirte Tieffe.

230. æquirte Tieffe.
a c — 110
2300
23
Maß 253 | 00. Abschnitt.

Das ander Exempel.

Wann in Halbirung der Spont-Tieffe eines überbleibt.

SO der eine Boden des Fasses hielte 171. der andere 167. und die Spont-Tieffe 238. Tieffpuncten / die Länge aber des Fasses wäre 102. lange Maß. Operire/ wie gelehrt/und schneide / wegen des überbliebenen 1. nach vollendeter Multiplication hinten vom Product drey Zahlen ab/so zeiget der Rest den Inhalt des Fasses/welcher ist 207. Maß/ wie zu sehen in folgender Operation.

171 Tieffpuncten der Böden.
167
338 Summa.
169 Halb.
238 Spont-Tieffpuncten.
407 Summa.
203.5 Halb.

203.5 æquirte Tieffe.
102 Länge des Faß.
4070
20350
Maß 207|570 Abschnitt.

Das dritte Exempel.

Wann in Halbierung der Böden und Spont-Tieffe eines überbleibt.

Messe abermahl die beyden Böden des Fasses/als 190. und 189. Tieffpuncten / addire sie zusammen / kommt 397. diese mache halb/kommt 189. und bleibt eins über/setze deßwegen hinten daran ein 5. wird 189. 5. Messe dann auch die Spont-Tieffe / gibt 258. Tieffpuncten/addire sie zu 189. 5. kommt 447. 5. diese Summa halbiere / bleibt wiederum 1. übrig / setze deßwegen hinten an die Zahl noch ein 5. so kommt 223. 75. die æquirte Tieffe / diese multiplicire dann mit 113. langen Massen / welches ist die Länge des Fasses / so zeiget das Product 2528375. darvon schneid hinten vier Zahlen ab / so zeiget der Rest zur Lincken den Inhalt des Fasses / welches ist 252. Maß / wie in folgender Operation zu sehen.

Böden {190, 189} Tieffpuncten.
379 Summa.
189. 5. Halb.
Spont. 258. Tieffpuncten.
447. 5 Summa.
Halb. 223. 75 æquirte Tieffe.

22375.
113. Länge.
67125
22375
22375
Maß. 2528375. Abschnitt.

NB. Wer aber gewohnet ist mit Brüchen zu rechen / kan also operiren/wie folget:

190
189
379
189 1/2
258
447 1/2
223 3/4

223 3/4
113
669
223
223
84 3/4
Maß. 252|83 3/4 Abschnitt.

113
339
44
84 3/4

Von Zubereitung des Cubischen Visierstabs.

Dieser Stab kostet zwar grössere Mühe auszurechnen/ als die andern; Es ist aber diese Mühe nicht vergebens angewendet/ weilen der Nutzen desselbigen desto grösser / indem die Faß viel geschwinder / als mit dem Cylindrischen- oder Quadratstab können visieret werden. Gleichwie aber der Quadratstab nicht ohne den Generalstab kan gemacht/also kan auch dieser Cubicstab nicht ohne den Quadratstab verfertiget werden / dieweil gleichsam einer aus dem andern herfliesset und gebohren wird. Was aber die Zubereitung dieses Cubicstabs belanget / verhält sich selbige / wie folget: Erstlich / lasse dir abermahl (wie bey dem Quadratstab geschehen) ein wohl proportionirtes Faß eichen/und mercke fleissig/wie viel Kanten oder Maß solches halte: alsdann stosse deinen Cylindrischen Visierstab zweymahl schieff oder Creutz-weiß zum Sponten hinein/biß an beyde Böden/ wie (in Tab. III. Num. 8.) von d biß e und f zu sehen und marquire / wie viel lange Massen diese zwey Schieffstieffenen halten / addire solche zusammen / uud mache die Summa

Summa halb/ so bekommstu die wahre Schiffs-Tieffe. Uber diß suche heraus / und aus den langen Massen die Cubic-Wurtzel / von einer Kanten oder Maß / und deines gantzen Fasses also: multiplicire die gefundene wahre Schieff-Tieffe deines Fasses / mit der langen Maß von einer Kanten / welche oben bey Zubereitung deß Cylindrischen Visierstabs/ die Höhe des Cylinders von einer Maß / nemlich 79. Scrupel, oder $\frac{79}{100}$ Theil gehalten / diß Product multiplicire ferner cubicè/ das ist / dreymal in sich selber/ und dividire diß letztere Product durch den Inhalt deß Fasses/ als viel Maß selbiges gehalten / aus dem herauskommenden Quotienten/ oder wie offt/ extrahire wiederum Radicem cubicam / so zeiget der Radix eine gewisse Länge/ welche du mit einem Circul/ auf dem (in Tab. II. Num. 2.) befindlichen/ in 1000. Theil getheilten Schuch / oder General-Stab nehmen / auf ein sonderbahres Brett auftragen / und gleichfalls in 1000. gleiche Partes oder Theil abtheilen solleſt; wie dann eine solche Länge oder Scala (in Tab. III. Num. 9.) welche in 1000. Theil getheilet ist / zu sehen. Endlichen must du für jede Maß/ welche du auf deinen Cubic-Stab abtragen wilt/ die Cubic-Wurtzel aus-

294. wahre Schiffs-Tieffe.
79 Höhe des Cylinders von einer Maaß.

2646
2058

2322.6. Zehentheil.

ziehen/ so zeiget der Radix eine Länge / welche du mit den Circul auf erst gefundener Scala nehmen/ und auf deinen Stab für die Länge einer Maß ꝛc. auftragen solleſt: dieweilen aber / wie gesaget/ diese Zubereitung fast schwer / will ich noch solche durch ein Exempel erklären.

Exempli gratiâ: Das Faß / so du visieret/ und mit einer gefochtenen Maß außgemessen/ hielte 122. Maß/ und die beyden Schiffs-Tieffen/ wie in Tab III. Num. 8. bey d e und d f zu sehen/ hielten in Æquirung 294. oder 29. $\frac{4}{10}$ lange Massen/ der Cylinder aber von einer Maß hat gehalten 79. oder $\frac{79}{1000}$ Scrupel in der Höhe / solche mit der æquirten Schieffs-Tieffe multipliciret/ kommt $2322\frac{6}{10}$ diß Product cubicè multipliciret/ kommt daß Product 12529197787 $\frac{176}{1000}$ solches ferner durch den Inhalt deß Fasses (welches ist 122 Maß) dividiret / so zeiget der Quotient 102697440 aus dieser Zahl radicem cubicam gezogen/ so zeiget der Radix 467 Theil oder Scrupel, welche Länge dann / wie gemeldet/ wiederum in 1000 Theil muß getheilet werden/ wie solches aus nachgesetzter Operation mit mehrem zu sehen.

2322. 6. Zehentheil
2322. 6. cubicè multiplicirt.

139356
46452
46452
69678
46452

5394470.76. Hundertstheil.
2322.6

32366824566
10788941520
10788941520
161834122800
10788941520

12529197787 | $\frac{176}{1000}$

f. 102698342. Hieraus Rad. cubicam gezogen.

467. Radix oder Scrupel.

4 — 3 — 12 R.
16 — 3 — 48 Q.

46 — 3 — 138 R.
2116 — 3 - 6348 Q.

36	46	138
12	46	49
72	276	1242
36	184	552
432	2116	6762

R. 6 — 4
Q. 36 — —
C. 216

R. 7 —
Q. 49 —
C. 343

Diese

Diese 457. Scrupel/welche auf dem in 1000. Theil getheilten Schuch müssen mit dem Circul abgenommen / sonderbahr aufgetragen / und auch in 1000. Theil getheilet werden. Wie aber jetzund die Maaßen gefunden / und auf diesem erst gefundenen in 1000. Theil getheilten Maaß abund auf den Visier-Stab getragen werden / lehret folgender Unterricht:

Regula.

Für zwey Maaß zu bekommen / (dann die Länge der ersten Maaß ist allezeit die Länge dieser erst gefundenen neuen Scala) setze 2. und darhinder 9. Nullen / ziehe daraus Radicem cubicam, so zeiget der Radix 1. 266. Theil oder Scrupel / welche du auf offtangeregter kleinen auch in 1000. Theil getheilten Scala, mit einem Circul nehmen / und auf deinen darzu bereiteten Visierstab (welcher in Form des Cylindrischen) von Anfang desselbigen für die andere Maaß auftragen sollest; und also procedire mit Auftragung der übrigen Maasen / biß dein Stab durchaus getheilet ist. Bezeichne denselben darnach mit seinen gebührenden Ziffer-Zahlen / so ist er zum Gebrauch fertig.

Für die Maaß zu bekomen/setze:	extrahire / so zeiget der Radix	Theil oder Scrupel.
3.	3. 000000000.	1. 442.
4.	4. 000000000.	1. 587.
5.	5. 000000000.	1. 710.
6.	6. 000000000.	1. 817.
7.	7. 000000000.	1. 913.
8.	8. 000000000.	2, 000.
9.	9. 000000000.	2. 080.
10.	10. 000000000.	2. 154.
11.	11. 000000000.	2. 223.

Welche auf der kleinen Scala müssen genommen / und wie gelehret / für die 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. Maaß aufgetragen werden.

Man kan auch die Theil der Maaßen weiters in 10. Theil austheilen / damit man im Visiren desto näher zutreffe: diese Zehentheil suche also: Für $\frac{1}{10}$. von einer Maaß zu bekommen / setze 1. und 8. Nullen darhinder / ziehe daraus Radicem cubicam, so zeiget der Radix 464. Theil / für die Länge eines Zehentheils von einer Maaß / wie ich solche gleichfalls ausgerechnet hieher setzen will.

Für $\frac{2}{10}$ $\frac{3}{10}$ $\frac{4}{10}$ $\frac{5}{10}$ $\frac{6}{10}$ $\frac{7}{10}$ $\frac{8}{10}$ $\frac{9}{10}$ zu bekommen / setze:	ziehe daraus Rad. cubicam, so zeiget der Radix	Theil oder Scrup.
2. 00000000.	585.	
3. 00000000.	669.	
4. 00000000.	737.	
5. 00000000.	794.	
6. 00000000.	843.	
7. 00000000.	888.	
8. 00000000.	928.	
9. 00000000.	965.	

$\frac{10}{10}$. einer Maaß ist eine gantze Maaß / deßwegen nicht nöthig / daß ihre Länge / weil es schon verrichtet / noch einmal gesucht werde.

Für $1\frac{1}{10}$. Maaß zu bekommen / setze 1. 1. und 8. Nullen darhinder / ziehe daraus Radicem cubicam, so zeiget der Radix 1. 032. Theil für die Länge einer und $\frac{1}{10}$. Maaß.

Für $1\frac{1}{10}$ $1\frac{2}{10}$ $1\frac{3}{10}$ $1\frac{4}{10}$ $1\frac{5}{10}$ $1\frac{6}{10}$ $1\frac{7}{10}$ $1\frac{8}{10}$ $1\frac{9}{10}$ Maaß zu bekomen/ setze:	ziehe daraus Rad. cubicam, so zeigt der Radix	Theil oder Scrup.
1. 100000000	1. 032	
1. 200000000	1. 063	
1. 300000000	1. 191	
1. 400000000	1. 118	
1. 500000000	1. 145	
1. 600000000	1. 169	
1. 700000000	1. 193	
1. 800000000	1. 216	
1. 900000000	1. 238	

Auf diese Weis können alle gantze und Zehentheile der Maaßen / soviel man deren vonnöthen / ausgerechnet werden. Weilen aber dieses Rechnen vielen schwer und mühesam fallen mögte / sonderlich die es nicht verstehen; als habe ich dem Liebhaber eine Tafel hier beysetzen wollen / worinn die Cubic-Wurtzel von einer Maaß biß auf 500. ja endlich biß 1136. Maaß ausgezogen / woraus der Cubic-Stab gar leicht kan zubereitet werden.

Cubic-

Cubic-Tafel.

Diese Tafel / in welcher die Cubic-Wurtzel von einer Maaß biß 1136. Maaß ausgezogen / und zur Verfertigung des Cubic-Stabs dienet / ist also zu verstehen: Sub Lit. A stehen die Maaßen / sub Lit. B aber daneben stehen die Theil oder Scrupel / welche auf der (in Tab. III. Num. 9.) befindlichen in 1000. Theil getheilten Scala müssen genommen / und für jede Maaß (nach Anweisung derselbigen) auf den Cubic-Stab getragen werden.

A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B
1	1.000	44	3.530	87	4.431	130	5.066	173	5.572
2	1.260	45	3.557	88	4.448	131	5.073	174	5.583
3	1.442	46	3.583	89	4.465	132	5.091	175	5.593
4	1.587	47	3.609	90	4.481	133	5.104	176	5.604
5	1.710	48	3.634	91	4.498	134	5.117	177	5.614
6	1.817	49	3.659	92	4.514	135	5.130	178	5.625
7	1.913	50	3.684	93	4.531	136	5.141	179	5.635
8	2.000	51	3.708	94	4.547	137	5.155	180	5.646
9	2.080	52	3.732	95	4.563	138	5.167	181	5.656
10	2.150	53	3.756	96	4.579	139	5.180	182	5.667
11	2.223	54	3.780	97	4.595	140	5.192	183	5.677
12	2.289	55	3.803	98	4.610	141	5.205	184	5.688
13	2.351	56	3.826	99	4.626	142	5.216	185	5.698
14	2.410	57	3.848	100	4.641	143	5.229	186	5.708
15	2.466	58	3.871	101	4.656	144	5.241	187	5.718
16	2.520	59	3.893	102	4.672	145	5.253	188	5.728
17	2.571	60	3.915	103	4.684	146	5.265	189	5.738
18	2.621	61	3.936	104	4.702	147	5.277	190	5.749
19	2.668	62	3.958	105	4.717	148	5.289	191	5.759
20	2.714	63	3.979	106	4.732	149	5.301	192	5.769
21	2.759	64	4.000	107	4.747	150	5.313	193	6.779
22	2.802	65	4.021	108	4.762	151	5.325	194	5.789
23	2.844	66	4.041	109	4.776	152	5.336	195	5.799
24	2.884	67	4.061	110	4.792	153	5.348	196	5.809
25	2.924	68	4.081	111	4.806	154	5.360	197	5.818
26	2.962	69	4.101	112	4.819	155	5.371	198	5.828
27	3.000	70	4.121	113	4.834	156	5.383	199	5.838
28	3.036	71	4.141	114	4.848	157	5.394	200	5.848
29	3.072	72	4.160	115	4.863	158	5.406	201	5.857
30	3.107	73	4.179	116	4.877	159	5.417	202	5.867
31	3.141	74	4.198	117	4.891	160	5.429	203	5.877
32	3.175	75	4.217	118	4.904	161	5.440	204	5.886
33	3.207	76	4.236	119	4.918	162	5.451	205	5.896
34	3.240	77	4.254	120	4.932	163	5.462	206	5.905
35	3.271	78	4.272	121	4.946	164	5.474	207	5.915
36	3.302	79	4.291	122	4.959	165	5.484	208	5.925
37	3.332	80	4.309	123	4.973	166	5.495	209	5.934
38	3.362	81	4.327	124	4.986	167	5.506	210	5.944
39	3.390	82	4.344	125	5.000	168	5.517	211	5.953
40	3.420	83	4.362	126	5.013	169	5.529	212	6.962
41	3.448	84	4.379	127	5.026	170	5.540	213	5.972
42	3.476	85	4.397	128	5.039	171	5.550	214	5.981
43	3.503	86	4.414	129	5.052	172	5.561	215	5.990

A	B	A	B	A	B	A	B	A	B
216	6.000	265	6.423	314	6.797	363	7.133	424	7.512
217	6.009	266	6.431	315	6.804	364	7.140	428	7.536
218	6.018	267	6.439	316	6.811	365	7.146	432	7.559
219	6.028	268	6.447	317	6.818	366	7.153	436	7.583
220	6.037	269	6.455	318	6.825	367	7.159	440	7.606
221	6.046	270	6.463	319	6.833	368	7.166	444	7.629
222	6.055	271	6.471	320	6.840	369	7.172	448	7.651
223	6.065	272	6.479	321	6.847	370	7.179	452	7.675
224	6.073	273	6.487	322	6.854	371	7.185	456	7.697
225	6.082	274	6.495	323	6.861	372	7.192	460	7.719
226	6.091	275	6.503	324	6.868	373	7.198	464	7.742
227	6.100	276	6.510	325	6.875	374	7.205	468	7.764
228	6.109	277	6.518	326	6.882	375	7.212	472	7.786
229	6.118	278	6.526	327	6.889	376	7.218	476	7.808
230	9.127	279	6.534	328	6.896	377	7.224	480	7.830
231	6.136	280	6.542	329	6.903	378	7.230	484	7.851
232	6.144	281	6.550	330	6.910	379	7.237	488	7.873
233	6.153	282	6.557	331	6.917	380	7.243	492	7.894
234	6.162	283	6.565	332	6.924	381	7.249	496	7.916
235	9.171	284	6.573	333	6.931	382	7.256	500	7.937
236	6.179	285	6.581	334	6.938	383	7.262	512	8.000
237	6.188	286	6.588	335	6.945	384	7.268	528	8.082
238	6.197	287	6.596	336	6.952	385	7.275	544	8.163
239	6.205	288	6.604	337	6.959	386	7.281	560	8.243
240	6.214	289	6.611	338	6.966	387	7.287	576	8.320
241	6.223	290	6.619	339	6.972	388	7.293	592	8.397
242	6.231	291	6.627	340	6.979	389	7.300	608	8.472
243	6.240	292	6.634	341	6.986	390	7.306	624	8.545
244	6.248	293	6.642	342	6.993	391	7.312	640	8.618
245	6.257	294	6.649	343	7.000	392	7.318	656	8.689
246	6.265	295	6.657	344	7.006	393	7.325	672	8.759
247	6.273	296	6.664	345	7.013	394	7.331	688	8.828
248	6.282	297	6.672	346	7.020	395	7.337	704	8.896
249	6.291	298	6.679	347	7.027	396	7.343	720	8.962
250	6.300	299	6.687	348	7.034	397	7.349	736	9.026
251	6.308	300	6.694	349	7.040	398	7.356	752	9.094
252	6.316	301	6.701	350	7.047	399	7.362	768	9.158
253	6.324	302	6.709	351	7.054	400	7.368	784	9.224
254	6.332	303	6.716	352	7.060	401	7.374	800	9.283
255	6.241	304	6.724	353	7.067	402	7.380	816	9.345
256	6.349	305	6.731	354	7.074	403	7.386	832	9.405
257	6.358	306	6.738	355	7.080	404	7.392	848	9.465
258	6.366	307	6.746	356	7.087	405	7.398	864	9.524
259	6.374	308	6.753	357	7.094	406	7.404	896	9.641
260	6.382	309	6.760	358	7.100	407	7.411	944	9.810
261	6.390	310	6.768	359	7.107	408	7.417	992	9.973
262	6.399	311	6.775	360	7.114	412	7.441	1040	10.131
263	6.407	312	6.782	361	7.120	416	7.465	1136	10.434
264	6.415	313	6.789	362	7.127	420	7.489		

Von dem Nutzen und Gebrauch deß Cubic-Stabs.

Dieser Cubic-Stab oder Cubische Visier-Ruthen ist sehr vortheilhafftig und geschwind / gegen andere Visier-Stäbe; dann man stosset denselbigen nur zweymal schreg zum Sponten ins Faß hinein / biß unten an die Boden / und besiehet / wie viel Maaß die zwey Schregenen auf dem Visier-Stab anzeigen / dieselben addiret man zusammen / die Summa macht man halb / so zeiget diß halbe schon ohne ferneres Nachsinnen den Inhalt deß Fasses in massen; wann aber die Schrege auf einer Seiten so viel Maaß / als auf der andern anzeiget / so bedarffs deß æquirens nicht / dann dieselbige zeiget schon den Inhalt deß Fasses an / wie aus nachfolgenden zwey Exempeln zuersehen.

Das erste Exempel.

Wann die Schregenen ungleicher Länge.

Stosse deinen Visier-Stab zum Spunt-Loch hinein biß an den Boden (wie in der III. Tab. Num. 8. an d f zu sehen) und besiehe / wie viel Massen diese Länge anzeiget: Uber diß / stosse den Stab auch also gegen dem andern Boden d e und mercke auch / wie viel Massen du habest. Addire diese zwey Längenen zusammen / die Summa mache halb / dieses ist dann der Inhalt des Fasses / wie aus folgender Operation zu sehen.

d f.	204.	Maaß	} addirt.
d e.	210.	Maaß	}
halb.	414		Summa.
Inhalt.	207.	Maaß.	

Das andere Exempel.

Wann die Schregenen gleicher Länge.

Messe abermal mit deinem Visier-Stab die Länge d f. welche zum Exempel 144. Maß hielte: dann messe auch die Länge d e. welche auch so viel hält. Dieses ist also schon der wahre Inhalt des Fasses / nemlich 144. Maaß / und bedarff keiner Rechnung mehr.

NB. Wann man den Stab zum Visieren brauchen will / muß man selbigen zuvor am Vorende schreg abschneiden / damit er sich desto besser in die Winckel der Fassen schicke / wie bey e und f. Num. 8. in Tab. III. zu sehen.

Von der Wannigkeit der Fassen.

Wie man wissen und erfahren kan / was und wie viel Getränck noch in einem Faß / welches nicht mehr voll ist / verhanden seye.

Dieses kan auf zweyerley Weiß geschehen; Erstlich / wann die Faß nicht über die Helffte / das ist / nicht halb voll. Zum andern / wann die Faß über die Helffte / oder mehr als halb voll seynd.

I. Wann ein Faß nicht halb voll ist / das annoch restirende Getränck zu finden.

Dieses nun werckstellig zu machen / so suche erstlich den Inhalt deß gantzen Fasses / als wañ selbiges gantz voll wäre / und solchen behalte. Alsdann stosse deinen Cylindrischen Visier-Stab oben zum Sponten deß Fasses / (dessen restirendes Getränck du zu wissen begehrest) perpendiculariter hinein / und besiehe / wie hoch das Getränck den Stab auf der Seiten der langen Massen benetzet / diß behalte auch. Ferner messe mit der Theilung der langen Massen / die zween Böden und die gantze Spont-Tieffe des Fasses / addiere die Böden zusammen / die Summa mache halb / das halbe subtrahiere von der gantzen Spont-Tieffe / den Rest halbiere / und diß halbe mache noch einmal halb / diß letztere halbe subtrahire von den angen Maaßen / welche das annoch restierende Getränck angezeiget / so gibt dieser Rest die wahre Tieffe dessen / so annoch im Faß verhanden.

Uber diß suche hierdurch/und durch Hülff der nachfolgenden Proportional-Taffel (welche mit Fleiß darauf gerichtet) den Inhalt des annoch restirenden Getränckes ferner also: Sprich nach der Regul de Tri, die wahre Mittel-Tieffe des Fasses gibt 1000. (welches das Fundament dieser Taffel) was gibt die wahre Tieffe des Getränckes/ so annoch im Faß vorhanden? so zeiget das facit eine Zahl/ so in gedachter Taffel/ sub columna A soll gesucht werden/welche/ wann du sie gefunden/zeiget sie dir ein andere Zahl/so gerad darneben sub litera B stehet/ mit welcher du alsdann vollend den Resten des Getränckes suchen und ausrechnen must/ also: Sprich wiederum/ 1000. geben den Inhalt des gantzen Fasses/ was gibt die sub litera B, ersterfundene Zahl? das facit wird dir den Resten des Getränckes/nach Begehren anzeigen.

Nimm zum Exempel für dich die 10. Figur oder Num. in Tab. III. in selbiger hältet des Fasses Boden a b, 806. c d, 838. lange Maß/ diese zusammen addiret/ kommt 1644. das halbiret/ gibt 822. darzu die Spont-Tieffe e f, welche ist 98. lange Maß/ addiret/ gibet 1802. diß wieder halb gemacht/kommen 901. diese æquirte Spont-Tieffe hältet auf der andern Seiten des Visierstabs 287. Tieffpuncten/ solche ferner mit der Länge des Fasses a c, (welche 151. lange Maß hältet) multipliciret/ so zeiget das Product den Inhalt des gantzen Fasses/ welcher ist 433. Maß. Diesem nach hältet das annoch restirende Getränck f g, 30. ingleichen die æquirte Summa der Böden a b und c d, 82. 2. und die gantze Spont-Tieffe e f, 98 lange Maß. Subtrahiere deßwegen die æquirte Summa der Böden (als 82. 2. von der gantzen Spont-Tieffe e f, welche ist 98. restieret 15. 8. dieses mache halb/kommt 7. 9. dieses wieder halb/ kommt 3. 95. endlich/ziehe diesen Resten ab/ von 30. langen Massen/ (als viel das annoch restirende Getränck erreichet) so bleibet 26. 05. lange Massen/für die wahre Mittel-Tieffe dessen/ so annoch im Faß vorhanden.

Jetzund sprich weiters/nach der Regul Detri, 90. 1. lange Maß/ die wahre Mittel-Tieffe des gantzen Fasses geben 1000. was geben 26. 05. lange Maß/die wahre Mittel-Tieffe/so noch im Faß? Antwort: $298\frac{9010}{1110}$. diese 289. suche in der Proportional-Taffel/ sub litera A, so stehet darneben sub litera B 239. damit suche den Inhalt des restierenden Getränckes also: 1000. geben den gantzen Inhalt des Fasses/welcher ist 433. Maß/ was gibt die erstgefundene Zahl sub lit. B, 239? Antwort: 103. Maß/ welches ist der Inhalt des annoch restierenden Getränckes/ wie aus folgender Operation zu sehen.

ab — 80. 6.
cd — 838
Lange Maß.
164.4 Summa.
82. 2 Halb.
ef — 98. Sponttieffe.
180. 2 Summa.
90. 1 Halb/æquirte Spont-Tieffe/ hält auf der andern Seiten 287. Tieffpuncten.

ef — 98.
82. 2. Æquirte Tieffe der Böden.
Subt. 15. 8. Rest.
7. 9. Halb.
3. 95. Halb

28. 7. Tieffpunct.
ac — 15. 1
287
1435
287
Inhalt 433|37

gf — 30. Lange Maß.
3. 95.
26. 05. Wahre Tieffe dessen/ so noch im Faß.

901 — 1000. — 2605
9010 1000.
2605000.
1
21
88321
26080000 | 289 1110/9010.
9000
9

Diese 289. suche in hernach befindlicher Tabellen sub lit. A, so befindest du darneben 239. sub lit. B, dann sprich:

1000 — 433. — 239
239
3897
1299
866
Inhalt 103|497.

Kommt also 103. Maß für den Inhalt des restierenden Getränckes.

II. Wann

II. Wann ein Faß über die Helffte oder mehr / als halb voll ist / den Inhalt des annoch restirenden Getränckes zu finden.

Suche für das erste wiederum / wie zuvor / den gantzen Inhalt des Fasses / darnach suche anstatt des annoch restirenden Getranck das vacuum, oder die Wenigkeit des Fasses / als in Tab. III. Num. 11. die Weite m o, wann diß vacuum gefunden / so ziehe solches ab von dem Inhalt des gantzen Fasses / so zeiget der Rest den Inhalt des restierenden Getränckes von o biß n.

Das vacuum wird gefunden / wie bey obigem Exempel der Resten des Getränckes von g biß in f gesucht worden; wie mit mehrerem aus nachgesetztem Exempel zu sehen. Der Inhalt des gantzes Fasses bestehet von 276. Maßen / die Spont-Tieffe m n hält 89. und das vacuum m o hältet 21. lange Maß. Ziehe derowegen die æquirte Tieffe beyder Böden als 77. von 89. langen Maßen / als der Spont-Tieffe ab / restieren 12. dieses mache halb / so kommen 6. diß wieder halb / werden 3. diß von dem vacuo m o, oder Wannigkeit des Fasses / als 21. abgezogen / restieren 18. für die wahre Mittel-Tieffe des vacui. Sprich alsdann nach Anweisung der nachgesetzten Proportional-Taffel: die wahre æquirte Tieffe der Böden und der Spont des Fasses / nemlich 53. 5. geben 1000. was gibt 18. lange Maß / als die æquirte Tieffe des vacui? Antwort: $215\frac{475}{835}$. Diese 215. suche sub lit. A, in obst angezogener folgenden Taffel / so findest du darneben sub lit. B 158. mit dieser Zahl suche vollend den Inhalt des Fasses also: Sprich 1000. geben den Inhalt des gantzen Fasses 276. Maß / was gibt die erstgefundene Zahl 158? Antwort: den Inhalt des vacui, welcher ist 43. Maß / und $\frac{608}{1000}$. einer Maß. Dieses vacuum oder 43. Maß / von dem Inhalt des gantzen Fasses / als 276. Maß abgezogen / so bleibet das annoch restierenden Getrancks Inhalt von o biß n, welches 233. Maß / quæsitum, wie in folgender Operation zu sehen.

mn — 89. Sponttieffe
Subt. 77. æquirte Böden.

Halb. 12 Rest.

6

3. Wiederhalb.

83. 5 — 1000 — 180
1000

180 0000

1000 — 276 — 158
158

2208
1380
276

Maß 23|608.

mo — 21. Lange Maß / vacuum.
3

18. Rest / die wahre æquirte Tieffe des vacui m o.

44
887
X360
247885
X8000|215. $\frac{475}{835}$.
83333
83333
833
8

276 Inhalt des gantzen Faß.

Subt. 43 Maß vacuum.

Maß 233. Rest. Inhalt des annoch restierenden Getränckes / Quæsitum.

Proportional-Tafel.

Diese Tafel ist auf die Faß gerichtet / welche nicht gantz voll / und dero Mittel-Tieffe nicht über 1000. lange Maaß kommet ; und wird gebrauchet / wie in denen nechst vorhergehenden zwey Exempeln gelehret worden.

A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B
19	0	63	27	107	57	151	95	195	137	239	184
20	5	64	27	108	58	152	96	196	138	240	185
21	5	65	28	109	59	153	97	197	139	241	186
22	5	66	29	110	60	154	98	198	140	242	187
23	5	67	29	111	60	155	99	199	141	243	188
24	6	68	30	112	61	156	100	200	142	244	189
25	6	69	31	113	62	157	101	201	143	245	190
26	7	70	31	114	63	158	102	202	145	246	191
27	7	71	32	115	64	159	102	203	145	247	192
28	8	72	32	116	65	160	103	204	146	248	194
29	8	73	33	117	66	161	104	205	148	249	195
30	9	74	34	118	67	162	105	206	149	250	196
31	9	75	34	119	67	163	106	207	150	251	197
32	10	76	35	120	68	164	107	208	151	252	198
33	10	77	36	121	69	165	108	209	152	253	199
34	11	78	36	122	70	166	109	210	153	254	200
35	11	79	37	123	71	167	110	211	155	255	201
36	12	80	38	124	71	168	111	212	155	256	202
37	12	81	38	125	72	169	112	213	156	257	203
38	13	82	39	126	73	170	113	214	157	258	204
39	13	83	40	127	74	171	114	215	158	259	206
40	14	84	40	128	75	172	115	216	159	260	207
41	14	85	41	129	76	173	116	217	159	261	208
42	15	86	42	130	77	174	116	218	161	262	209
43	15	87	42	131	77	175	117	219	162	263	210
44	16	88	43	132	78	176	118	220	163	264	211
45	16	89	44	133	79	177	119	221	164	265	212
46	17	90	45	134	80	178	120	222	165	266	213
47	17	91	45	135	81	179	121	223	166	267	215
48	18	92	46	136	82	180	122	224	167	268	216
49	18	93	47	137	83	181	123	225	169	269	217
50	19	94	47	138	84	182	124	226	170	270	218
51	19	95	48	139	84	183	125	227	171	271	219
52	20	96	49	140	85	184	126	228	172	272	220
53	20	97	50	141	86	185	127	229	173	273	221
54	21	98	51	142	87	186	128	230	174	274	222
55	21	99	51	143	88	187	129	231	175	275	223
56	22	100	52	144	89	188	130	232	176	276	224
57	23	101	53	145	89	189	131	233	177	277	225
58	23	102	53	146	90	190	132	234	178	278	226
59	24	103	54	147	91	191	133	235	179	279	228
60	25	104	55	148	92	192	134	236	180	280	229
61	25	105	56	149	93	193	136	237	181	281	230
62	26	106	57	150	94	194	137	238	182	282	231

A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B
283	233	319	275	355	318	391	362	427	407	465	455
284	234	320	276	356	319	392	363	428	408	466	456
285	235	321	277	357	320	393	364	429	409	467	457
286	236	322	278	358	321	394	366	430	411	408	458
287	237	323	279	359	323	395	368	431	412	469	460
288	238	324	280	360	324	396	369	432	414	470	461
289	239	325	281	361	325	397	370	433	415	471	462
290	240	326	282	362	326	398	371	434	416	472	463
291	242	327	284	363	328	399	372	435	417	473	464
292	243	328	285	364	329	400	373	436	419	474	465
293	244	329	286	365	330	401	374	437	420	475	466
294	245	330	287	366	331	402	375	438	421	476	469
295	247	331	289	367	333	403	377	439	422	477	470
296	248	332	290	368	334	404	378	440	424	478	472
297	249	333	291	369	335	405	379	441	425	479	473
298	250	334	292	370	336	406	381	442	426	480	475
299	251	335	294	371	338	407	382	443	427	481	476
300	252	336	295	372	339	408	383	444	429	482	477
301	253	337	296	373	340	409	384	445	430	483	478
302	254	338	297	374	341	410	385	446	431	484	480
303	256	339	299	375	342	411	387	447	432	485	481
304	257	340	300	376	344	412	388	448	434	486	482
305	258	341	301	377	345	413	389	449	435	487	483
306	259	342	302	378	346	414	390	450	436	488	485
307	261	343	303	379	348	415	392	451	437	489	486
308	262	344	304	380	349	416	393	452	439	490	487
309	263	345	305	381	350	417	394	455	442	491	488
310	264	346	306	382	351	418	395	456	444	492	490
311	265	347	308	383	352	419	397	457	445	493	491
312	266	348	309	384	353	420	398	458	446	494	492
313	267	349	310	385	354	421	399	459	447	495	493
314	268	350	311	386	355	422	400	460	449	496	495
315	269	351	313	387	357	423	402	461	450	497	496
316	271	352	314	388	358	424	403	462	451	498	497
317	272	353	315	389	359	425	404	463	452	499	498
318	273	354	316	390	360	426	405	464	454	500	500

Das achte Buch.

Von

Wechsel-Bericht/

Item,

Von Vergleichung des Gewichts und Elen.

Wie man wechseln soll/damit man an dem jenigen Ort/ dahin man von Franckfurth am Mayn/und von Nürnberg Geld auf Wechsel gibt/wiederum so viel bekommt/als man ausbezahlet.

$121\frac{23}{37}$ Nürnberger valuta/ thun 100. fl. à 60. Kreutz. Wechsel-Geld zu Franckfurth/dem Reichsth. pro 74. Wechsel-Kreutzer gerechnet/was drunter gewechselt wird/ist dem Geber zum besten/dem Nehmer zum Schaden.

Dieses wird also gerechnet:

100. Wechsel-fl.
60. Kr.
6000.

1
486 | 6000 | $81\frac{6}{74}$ Rthl.
744
7

dann $81\frac{6}{74}$ Rthl. seynd $121\frac{23}{37}$ fl.

Oder man rechnet es also:

74 Kreutzer Wechsel-Geld geben 90. Kr. was geben 100. Wechsel-Kreutzer.

100
90
9000

4
2826 | 9000 (2
2826 |
6174 | $121\frac{23}{37}$ fl.
1444 |
77

In

In Current-Geldern aber.

Den Rthl. à 90. kr. aus Franckfurth gewechselt in Philipps-Thl. der thut 82. kr. Wechsel-Geld für 100. kr. Current-Geld/was thun 100. facit $121.\frac{39}{41}$ in Philipps-Thl. diß komt genau 122. fl. und obigen à 74. kr. auf $121\frac{5}{8}$ fl.

Auf ein andern Weg.

100. Rthl. à 74. kr. Wechselgeld beträgt in Franckfurth Wechsel fl. à 60. kr. $123\frac{1}{3}$ fl.

100. Rthl. à 90. kr. mit 100. kr. abgeschnitten/kommen Philipps-Thl. mit 82. kr. multiplicirt/und 60. kr. dividirt / 123. Wechsel fl.

65. kr. Wechselgeld zu Franckfurth/den Rthl. pro 74. kr. gerechnet / ist gegen $87\frac{31}{37}$ Grot/den Rthl. pro 100. Grot auf Amsterdam/Geld um Geld / was darunter geschicht / ist dem Geber Verlust.

Der Alpare wird also gesucht:

74. kr. geben 100. Grot / was geben 65. kr.

100
65
6500

7
89
982
8800 | 87 $\frac{35}{37}$
744
7

Es ist zu mercken / was auf Grot gewechselt wird/ hat der fl 65. kr. sonst hat der Wechsel fl. nur 60. kr. in Franckfurth.

65. kr. Wechselfl zu Franckfurth/den Rthl. pro 74. kr. gerechnet / ist gegen $84\frac{12}{37}$ Grot / den Rthl. pro 96. Pfen. auf Antorff/Geld um Geld/was weniger gewechselt wird/ist dem Geber Verlust.

Der Alpare wird also gerechnet:

74. kr. geben 96. Grot/was geben 65. kr. ?
facit $84\frac{12}{37}$ Pfen.

65. kr. zu Nürnberg den Rthl. zu 90. kr. ist gegen $69\frac{1}{3}$ Grot/den Rth. pro 96. Grot auf Antorff/Geld um Geld/was weniger geschicht/ ist dem Geber Verlust.

Wird also gerechnet:

90. kr. geben 96. Pfen. was geben 65. kr.
facit $69\frac{1}{3}$. Pfenn.

65. kr. zu Nürnberg/den Rthl. pro 90. kr. gerechnet / ist gegen $72\frac{2}{9}$. Grot / den Rthl. pro 100. Grot gerechnet/auf Amsterdam/Geld um Geld um Geld/was drunter / ist dem Geber Verlust.

90. kr. — 100. Grot — 65. kr. facit $72\frac{2}{9}$. Grot.

$61\frac{7}{8}$ kr. zu Nürnberg/den Rthl. à 90. kr. thun 33. ß. Lüb. den Rthl. pro 48. ß. Lübisch zu Hamburg / was höher gewechselt wird/ ist dem Geber Verlust.

48. ß. Lüb. 90. kr. was 33. ß. Lüb. facit $61\frac{7}{8}$ kr.

150. fl. Nürnberg. valuta gegen 100. Ducaten in Bancho zu Venedig/ist Geld um Geld / was darüber gewechselt wird/dem Geber Verlust / so auch offt geschicht/daß die Wechsel um 3. in 4. peto unter dem Alpare lauffen/ist dem Geber zum besten.

Es ist aber zu wissen/daß dieses keine Gold-Ducaten/sondern Silber-Müntz/ welche die Italiäner Ducazi nennen/und vergleichen sich dieselben den Reichsthalern; die Ducaten aber nennen sie Zinkini, wir Teutsche aber nur die Venediger Ducaten Zincken.

90. kr. gegen eine Crone zu 60. Souls oder Schilling per Leon / ist Geld um Geld / was darüber geschicht/dem Geber Verlust/ein solche Cron ist so viel/als 1. Rthl.

Per Breßlau/Botzen/Prag/Leipzig/Augspurg/ Ulm / Saltzburg / Wien / Lintz / Krems / Regenspurg ꝛc. seynd Wechsel von einerley Verstand/man muß entweder zugeben/oder man bekommt etwas auf/nachdem die Zeit und die Wechsel lauffen/wird allezeit nach dem 100. gerechnet.

Per S. Gallen/wird aufs 100. zugeben/ weilen in Schweitzerland schlecht Geld von 10. biß 14. pro cento, nachdeme die Zeit ist.

Per Dantzig gibt es wenig zu wechseln/und so man von hier dahin wechslet / gibt man für einen Gülden/nachdeme die Zeit / 58. 59. kr. empfängt/dargegen zu Dantzig 60. Polnische kr.

Was in Wechsel-Geldern variirt.

Zu Franckfurth bleiben die Wechsel fl. hingegen variiren die fl zu Nürnberg als fl 117. in 121. mehr oder weniger pro 100. Wechsel fl. à 60. Kr.
60. Kr. pro dahin wird auch gewechselt mit 1. 2. ꝛc. Pro Cento auf Rthl. à 74. Kr. und pro 90. kr. current.
60. kr. ist 1. Wechsel fl in Franckfurth gegen Grot/den Rthl. zu 74. Wechselkreutzer bleibt/ hingegen variiren die Grot zu Amsterstam und Antorff.
65. kr. zu Nürnberg ist 1. Wechsel fl bleibt/hingegen variiren die Grot auf Amsterstam und Antorff.
33. ß. Lüb. ist ein Thl. Lübisch in Hamburg/bleibt/hingegen variiren die kr. zu Nürnberg.
Ducaten di Bancho zu Venedig bleiben / hingegen variiren die fl hieraussen.
Cronen zu Leon bleiben / hingegen variiren die kr. hieraussen.

Diese jetzt oberzehlte Wechsel coursiren von Franckfurth und Nürnberg aus an die benahmte Ort/die Wechsel aber nacher Engelland/Spanien/Portugal ꝛc. werden von Hamburg aus dahin geschlossen folgt also Bericht/wie die Wechsel von dar coursiren.

Von Hamburg aus.

Amsterdam/wechselt man als 32. ß Lüb. pro $33\frac{1}{3}$ Stüber / oder $66\frac{2}{3}$ Grot / ist alpare, das ist: gleich um gleich/Geld vor Geld.

Antorff/wechselt man zu 32. ß Lübisch/pro 32. Partart oder 64. Grot/ist alpare.

Franckfurth am Mayn/bleibt à 32. ß. Lüb. pro $49\frac{1}{3}$ Wechselkr. in Franckfurth ist alpare.

Nürnberg/ auf Thl. Lüb zu 33. ß. Lüb. gegen $61\frac{7}{8}$ kr. ist alpare.

Cölln/hält Antorffer gleiche valuta.

Dantzig/zu 33. ß. Lüb. gegen $61\frac{7}{8}$ Polnische gr. ist alpare.

Engelland / auf Pfund Sterling/die bleiben/ hat 12. Grot Engel. alpare gegen 35. ß. Hamb. $6\frac{2}{3}$ Grot Flemisch.

Leon/Escu de Soleil,das ist Sonnen-Cronen à 60. Souls,bleibt/ist 48. ß. Lübisch / ist 1. Rthl. der alpare.

Portugall. Ducat à 400. Reeß/bleibt/die Grot Flemisch in Hamburg/variiren in Contanti Grot 115. ist der alpare.

Hispanien/ 1. Ducat 375. marrevadis,bleibt hingegen die Grot/ variiren in Contanti 11. Real/ oder $126\frac{1}{2}$ Grot Flemisch/ist der alpare.

Venedig/Ducaten di Bancho bleibt / Flemische Grot in Hamburg variiren 96. ist der alpare 1. Rthl.

Es geschicht auch zu Zeiten / daß man nicht wechslet / wie sich die alpare vergleichen / sondern auf Rthl. pro cento,und thut also obgesetzten Bericht nicht berühren.

Nun folgen unterschiedlich valuta oder Müntz-Sorten/ wie solche gegen Reichswehrung zu nehmen seynd.

Antorffer oder Antwerper Wehrung.

1. Rthl. gilt 48. Patart oder Stüber/oder $2\frac{2}{5}$ fl Brabandisch/oder 96. Grot.
1. Pfund Flemisch ist $2\frac{1}{2}$ Rthl. oder 20. ß. Flemisch/oder 120. Patart/oder 240. Grot/oder 6. fl. Brabandisch/oder $3\frac{3}{4}$ Reichs fl.
1. Pfund Brabandisch ist 20. Patart/1 Patart ist 2. Grot/oder Pf.
1. Grot Flemisch ist ein Sächsischer Dreyer / 1. ß. Flemisch ist $\frac{1}{8}$ Rthl. oder 6. Patart.

Cölln.

Ist der Antorffer Wehrung gleich/darbey aber noch Current.
1. Rthl. ist 78. Albus/1. Cöllnischer Thal. 52. Alb. 1. Bescheider fl ist $69\frac{1}{3}$. Alb.
1 Roder fl 64. Alb. 1. Herrn fl. 45. Alb. 1. Reichs fl 24. Alb.
1. Marck ist 6. Alb. 1. Blaffert 4. Alb. 1. Rader ß. 16. Hell. 1 ß. 6. Hell. 1. Rader Alb. 4. Fettmännig/oder 32. Hell. 1. Fettmännigen 8. Hell. 1. Pfennig 2. Hell.

Amster-

Amsterdam.

1. Rthl. ist 50. Stüber / oder $2\frac{1}{2}$ fl Holländisch / oder 100. Grot.
1. Pfund Holländisch hat $2\frac{2}{5}$ Rthl. oder 20. ß. oder 120. Stüber / oder 240. Grot / oder 6. fl Holländisch / oder $3\frac{3}{5}$ Reichs fl.
1. fl. Holländisch ist 20. Stüber / 1. Stüber 2. Grot. 1. fl ist 36. Reichskr.
1. ß. hat 6. Stüber oder 12. Grot / 1. Grot ist 8. Hell.
1. Stüber hat 8. Deut / oder 16. Pfennig.
1 Stooter $2\frac{1}{2}$ Stüber oder 5. Grot.
1. Real ist 14. Deut / oder $1\frac{3}{4}$ Stüber.
1. Blanc 6, Deut oder $\frac{3}{4}$ Stüber / 1. Deut ist 2. Pfenn.
1. Souverin oder Gülden Ducatons 15. fl Holländisch oder 6. Rthal.
1. Silber Ducatons ist 63. Stüber oder $1\frac{1}{4}$ Rthl.
1. Spanische Real ist 48. Stüber.
1. Cron oder Löwen-Thl. ist 40. Stüber.
1. gemeiner Thl. 30. Stüber.
1. Kamper-Thl. 26. Stüber.
1 Embder Thl. 23. Süber.
1. ß. ist 12. pens. 20. ß. ist 1. Pfund Sterling.

Nürnberg und Augspurg.

1. Rthl. gilt. 30. ß. oder Kayser-gr. oder 90. kr. oder $1\frac{1}{2}$ fl oder $22\frac{1}{2}$ Batzen.
1. fl hat 60. kr. oder 20. ß. oder 15. Batzen / oder 240. Pfenn. 1. Batzen hat 4. kr. 1. kr. hat 4. Pfen. 1. Pfenn. 2. Hell.
1. ß. oder Kaysergr. ist 3. kr. oder 12. Pfen.
1. fl per Niederland gewechselt 65. kr. zu Augspurg und Bayerland ist 1. fl 7. ß. der ß. 30. Schwartzpfennig.

Franckfurther Wehrung.

1. Wechsel-Thl. gilt 74. Wechselkr.
1. Philipps-Thl. gilt 82. Wechselkr.
1. Wechsel fl. per Niederland 65. Wechselkr.
1. Wechsel fl von Nürnberg aus / 60. Wechselkr.

Sonsten gilt die Species, wie folget:

In Gold.

Ein gantze Severin ist 6. Rthl.
Ein Jacobiner / item Holländischer Reuter gilt 4. Rthl. und 84. kr.
Ein Ducat ist 2. Rthl.
Ein Rosenobel ist 4. Rthl. und 24. kr.
Ein Schiffnobel ist 3. Rthl. und 72. kr.
Ein Französischer Duplon 3. Rthl. 60. kr.
Ein Spanische Duplon 3. Rthl. 45. kr.
Ein Italiänische Duplon 3. Rthl. 30. kr.
Ein Alt Engelot ist 2. Rthl. 72. kr.
Ein Creutz-Ducat gilt 1. Rthl. 74. kr.
Ein Französische oder Spanische Sonnen-Cron 1. Rthl. 70. kr.
Ein Städtischer oder Reichs-Goldgülden gilt 1. Rthl. 36. kr.
Ein Metzer und übrige Goldgüld. 1. Rthl. 24. kr.

Silber-Müntz.

Ein Ducaton ist $\frac{5}{4}$ Rthl. oder 1. Rthl. und $22\frac{1}{2}$ kr.
Ein Philipps-Königs-oder Dickethl. gilt 1. Rthl. und 10. kr.
Ein Rthl. gilt 45. Albus oder Weißpfennig / oder 90. kr.

Ein Spanische Matte oder Real gilt 84. kr.
Ein Güldenthaler ist 80. kr.
Ein Quart d' Escu ist 30. kr. oder $\frac{1}{2}$ fl.
Ein Lotharinger/Francke oder Teston 28. kr.
Ein Bononier oder Münchskopff ist 13. kr.
Ein Quinz oder Kopffstuck ist 20. kr.
Ein Gülden ist 30. Albus. 1. Albus ist 2. kr.
Ein Alt Tornes ist 2. ß. ein ß. 10. Hell.

Straßburg.

Ein Rthl. ist 90. kr. oder $22\frac{1}{2}$ Batzen. Ein Gulden 60. kr. oder 15. Batzen/oder 10. ß. Straßburg. 1. ß. ist Franckfurther ß. oder 6. kr. 1. Plappert ist 3. kr. oder 6. Pfen.

Leipzig/Naumburg und Magdeburg.

Ein Rthl. hat 24. Gutgr. der Gutgr. 12. Pf. Ein Sächsischer Gulden gilt 21. Gutgr. Ein Goldgülden ist 30. Gutgr. 1. Gutgr. ist 4. Dreyer/ein Dreyer 3. Pfen.

Schlesinger Müntz.

Ein Rthl. ist 30. Kaysergr. 1. Kayſ. gr. ist 3. kr.
Ein Zahlthl. ist 24. Kayſ. gr. oder 24. ß. oder 36. Weißgr. ein Weißgr. ist 2. kr.

Hamburg und Lübeck.

1. Rthlhal 8. ß. Flemisch oder 3. Marck/oder 48. ß. Lük. oder 96. Grot.
1. Pfund Flemisch in Hamburg ist 20. ß. Flemisch/oder 240. Grot.
1. Pfund Flemisch ist $2\frac{1}{2}$. Rthl. 1. ß. Flemisch ist 12. Grot oder $\frac{1}{8}$ Rthl.
1. Marck Lübisch ist 16. ß. Lüb. 1. ß. Lüb. ist 2. Grot oder 12. Pfen.
1. Thaler Lüb. hat 33. ß. Lüb. oder 66. Grot/das ist ein Wechselthal. per Nürnberg. 32. ß. Lübisch ist ein Wechselthal. per Franckfurth und Amsterdam.

Lüneburg und Braunschweig.

1. Rthl. ist 36. Mariengr. oder 32. ß. oder 24. Gutgr.
2. Marien fl. ist 20. Mariengr. zu Braunschweig. Ein Mariengr. ist 8. Pfen. und 1. ß. oder Schilling ist 9. Pf.
1. Rheinisch Gülden oder fl. ist 24. Mariengr.
1. Marck Lüb. ist 12. Mariengr.
1. Meißnischer fl. ist $31\frac{1}{2}$. Mariengr.
1. Rheinischer Goldgülden ist 48. Mariengr.
1. Dickerthl. ist 42. Mariengroschen.

Bremen und Westphalen.

1. Rthl. gilt 2. Bremer Marck 8. Grot/oder 64. Grot/oder 6. Bremer Kopffstück oder 72. Grot/oder 360. Schwar.
1. Bremer Marck ist 32. Grot/1. Grot ist 5. Schwar.
1. Rthl. ist 24. doppel ß. 1. doppel ß. ist 3. Grot.

Pommern/Stettin und Stralsund.

1. Rthl. gilt alldar 6. Marck/2. Marck allda machen 1. Marck Lübisch.
1. Rthl. gilt 30. Stempffel/oder 90. ß.
1. Marck ist 16. ß. oder 32. Wit.
1. Marck ist 5. Stempffel.

Dennemarck.

1. Rthl. gilt 6. Marck/oder 96. ß. 1. Mark ist auch 16. ß.
1. Schlecht Thal. ist 4. Mark oder 64. ß.

Schwedische und Stockholmer Müntz.

1. Rthl. gilt 5. Kupfferthl. oder 20. Schwedische Mark.
1. Rontstück ist 2. halb Ehr.
3. Rontstück ist 1. Weiß Rontstück.

Pohln-Preuß-Dantzig-und Königsbergische Müntz.

1. Rthl. ist 90. gr. Polnisch.
1. Rthl. ist 3. Gülden Polnisch.
1. Rthl. ist 60. Brummer.
1. Rthl. ist 5. Dantziger Orth.
1. Gülden ist 30. gr. oder 90. ß. oder 30. Reichs kr. oder 8. Gutgr. Meißnisch.
1. gr. ist 1. Reichskr. oder 3. ß. ist 6. Pfen.
1. Gülden ist 25. Plappert/ 1. Plappert ist 6. Rappen.

Schweitzerische und S. Galler Müntz.

4. Angster ist 1. kr. Raugelt.
3. kr. Raugelt ist 1. Böhmisch.
24. Böhmisch ist 1. Reichs fl.

Basler Müntz.

6. Rappen thun 1. Plappert/ 25. Plappert thun 1. Schweitz. fl.
30. Plappert ist 1. Reichs fl. 180. Rappen 1. Reichs fl.
150. Rappen ist 1. Rauch fl. oder Schw. fl.
1. Cron hat 24. Batzen oder 40. Plappert.
1. Thaler 18. Batzen/ 1. Batzen ist 4. kr. 1. kr. 5. Hell.
1. Pfund ist 12. Batzen. 1. fl. ist 15. Batzen.
72. kr. ist 1. Reichs fl.
108. kr. ist 1. Rthl.

Bern/Zürch und Collmar.

1. Rthl. ist 18. Batzen/oder 48. ß.
1. Gülden 15. Batzen / oder 40. ß. oder 60.

Würtenbergische und Schwäbische.

1. fl ist 28. ß. 1. Pfund ist 20. ß.
1. fl ist 28. kr. 1. kr. ist 6. Pfen.

Ulmische Müntz.

1. fl ist auch 60. kr. oder 35. ß. oder 210. Pfen.
1. ß. ist 6. Pfen. oder 12. Hell. 1. kr. ist 7. Hell.
1. Pfund ist 20. ß. oder 120. Heller.
1. fl in Gold ist 20. ß.

Oesterreichische/als Wien / Saltzburg/ Passau / Lintz und Regenspurg.

1. Rthl. ist 30. Kaysergr. oder 90. kr.
1. Reichs fl ist 20. Kaysergr. oder 60. kr.
1. Reichs fl ist 15. Batzen/ 1. Batz 4. kr. 1. Grosch 3. kr. 1. kr. 4. Pfen.
1. fl ist zu Lintz 8. ß. 1. ß. ist $7\frac{1}{2}$. kr.

Zu Prag.

Rthl. und fl. wie zu Wien : Aber
1. Schock ist 70. kr. oder 60. gr. 1. gr. ist 6. Pfen. oder 12. Hell. 1. Mark ist 4. gr.

Fränckische Müntz.

1. Rthl. ist 18. Batzen oder 18. ß. Fränckisch.
1. Gülden oder fl. ist 12. Batzen.
1. Kopffstück ist 4. Batzen. 1. ß. ist 9. Pfen.
4 Fränckische Gülden seynd 5. Reichs fl.

Engelländische Müntz.

1. Rthl. gibt 4. ß. Sterling und 6. gr. Sterl.
1. Pfund Sterling ist 20. Kopffstuck/oder 20. ß. Sterling/oder 4. Rthl. oder $21\frac{1}{3}$. ß. Lübisch.
1. ß Sterling hat 12. Grot Englisch.

Frantzösische Müntz.

1. Rthl. oder 1. Cron/ oder Escu de soleil gilt 60. souls, oder 3. Francken. 1. Souls 12. Denier oder Pfen.
1. Franck ist 20. Sols, das ist. 1. Pf. tournois, oder une liure tournois, un tournois ist ein Müntz von 3. Hel. 1. Pf. tournois ist 30. Kr.
Quadruble de quatre pistolet, oder Lovis, Goldgeld/ dieselbigen steigen und fallen offt.
1. Quad. gilt 11. Pf. oder 3. Rthl. 60. Kr. Reichswährung. 44. Pf. ist 14. Rthl. 60. Kr. oder 22. Fl.
Doubles Loris d' or oder Pistole/ seynd 22. Pf. oder 7. Rthl. 20. Kr. oder. 11. Fl.
Lovis d' or, oder Pistole ist 11. Pf. oder 3. Rthl. 60. Kr. oder 5. Fl. 30. Kr.
Un demi Lovis d' or. 5. Pf. 10. Souls, ist 1. Rthl. 75. Kr. oder 2. Gulden 15. Kr.
Escu d' or ist 5. Pf. 14 Soul. das ist. 1. Rthl. 81. Kr. oder 2. Fl. 21. Kr.
Un demi Escu d' or ist 1 Pf. 17. Sol. seynd 1, Fl. 20. Kr.
1. Wechsel-Cron gilt 60. Souls, oder 1. Rthl.

Portugesische Müntz.

1. Rthl. gilt allda 334. Reeß.
1. Real von Achten 320. Reeß/ oder 46. ß. Lübisch.
1. Ducat ist 400. Reeß oder 10. Real/ das thut in Hamburg $57\frac{1}{2}$. ß. Lüb. oder 9. ß. 7. Grot Flemisch/ oder 115. Grot.

Neapolische Müntz.

1. Ducati ist 5. Dary, oder 1. Rthl. und $38\frac{3}{8}$. Kr.
1. Dari ist 20. Grani.
1. Cron d' oro ist 13. Carlini oder $6\frac{1}{2}$. Dari. 1. Carlini ist $10\frac{11}{32}$. Reichs Kr.

Spanische Müntz.

1. Rthl. gilt allda 285. Marevadis.
1. Ducat ist 375. Marevadis, oder 11. Real. in Hamburg $63\frac{1}{4}$. ß. Lübisch / oder 10. ß. $6\frac{1}{2}$. Grot Flemisch/ oder $126\frac{1}{2}$. Grot.

Venedische Müntz.

1. Ducat di Bancho, darauf die Wechsel coursiren gilt 24. Grossi/ oder 124. ß. oder $6\frac{1}{5}$. Pf. In Corrent-Geld aber 62 Casete. 1. Casete hat 2. ß.
1. Venedisch Pf. ist 10. Casete, 20. ß. 1. Pf.
1. Ungarischer Ducat ist 12. Pf.
Corrent-Geld ist zwischen Bancho-Geld 20. peto differenz.
1. ß. Italienisch thut 2. ß. $4\frac{4}{5}$. Pfen. Lübisch. oder $4\frac{4}{5}$. Grot Flemisch.
1. Grosseti ist 4. Soldi/ 5. Soldi gelten 3. Reichs Kr.
1. Ducatoni ist. $8\frac{1}{2}$. Pf.
1. Scudi S. Marc. oder Florent. 9. Pf. 12. Sol. Ein ander Scudi aber 9. Pf. 4. Sol.
1. Zinchini 17. Pf.
1. Doppie ist 28. Pf.

In Bancho und Wechsel wird alles auf Ducadi di Bancho, einer vor $7\frac{1}{2}$. Pf. gerechnet / ist aber keine Müntz / sondern nur in Bancho und Wechsel-Rechnung üblich / da man vor 120. Ducati Correnti, 100. Ducati di Bancho bekommet.

Nutzlicher

Nutzlicher Bericht/von Vergleichung des Gewichtes.

Vergleichung der Silber-Gewichte/

Wie solche in den vornehmsten Orten oder Handels-Stätten miteinander correspondiren.

	Wien Botzen				Regenspurg.				Augspurg			
Namen der Handels-Städte.	Marck	Loth	Quint	Pfen.	Marck	Loth	Quint	Pfen.	Marck	Loth	Quint	Pfen.
Nürnberg / Venedig } thun in	84	14	3	$\frac{29}{30}$	96	14			100	15	0	$3\frac{3}{4}$
Wien / Botzen } thun in	100				115	13	1	$2_{2}\frac{62}{21}$	118	13	3	$3\frac{9}{30}$
Regenspurg/thun in	87	10	2	$2\frac{28}{29}$	100				104	3	1	$1\frac{21}{31}$
Augspurg / thun in	84	1	3	$3\frac{47}{60}$	95	15	1	$1\frac{55}{64}$	100			
Cölln / Franckfurt / Leipzig / Erffurt } thun in	83	9	2	$\frac{19}{20}$	95	5	2	$3\frac{23}{60}$	99	5	3	$3\frac{23}{60}$
Mayland / thun in	83	13	0	$1\frac{43}{70}$	95	9	2	$1\frac{13}{19}$	99	9	3	$3\frac{16}{19}$
Lyon / Genff } thun in	87	13	2	$2\frac{20}{29}$	100	3	1	$3\frac{5}{19}$	104	6	3	$3\frac{5}{29}$
Antorff / thun in	87	13	0	$\frac{24}{38}$	100	2	0	$1\frac{1}{19}$	104	5	2	$\frac{5}{38}$
Genua thun in	75	15	1	$1\frac{4}{47}$	86	10	1	$3\frac{1}{9}$	90	5		
Florentz / thun in	121	2	3	$1\frac{3}{84}$	138	3	2	$3\frac{3}{8}$	144	0	3	$2\frac{4}{1}$
Adler / Neapol } thun in	114	6	0	$\frac{24}{29}$	130	7	2	$1\frac{22}{29}$	135	15	1	$2\frac{3}{4}$
Sevilia / Lisabon / Lixen / Castilien } thun in	81	13	2	$3\frac{15}{83}$	93	6	0	$1\frac{7}{8}$	97	4	3	$1\frac{7}{8}$

100. Marck in

Namen der Handels-Städte.		Cölln Franckfurt Leipzig Erffurt				Mayland				Lyon Genff			
		Marck	Loth.	Quint	Pfen.	Marck	Uns	Pfen.	Gren	Marck	Uns	Pfen.	Gren
Nürnberg Venedig	thun in	101	9	1	$2\sigma\frac{5}{3}$	101	4			96	5	8	
Wien Botzen	thun in	119	9	3	$2\frac{1}{8}$	119	1	18	$14\frac{19}{30}$	113	7	14	$17\frac{1}{31}$
Regenspurg/thun in		104	13	3	$3\frac{29}{31}$	104	7	2	$\frac{22}{31}$	99	6	6	17
Augspurg / thun in		100	10	0	$\sigma\frac{9}{4}$	100	4	6	$5\frac{19}{32}$	95	6	0	20
Cölln Franckfurt Leipzig Erffurt	thun in	100				99	8	23	$6\frac{1}{2}$	95	1	5	13
Mayland / thun in		100	4	0	$\frac{6}{7}$	100				94	7	10	$7\frac{11}{19}$
Lyon Genff	thun in	105	1	1	$3\frac{23}{29}$	104	9	11	$4\frac{4}{29}$	100			
Antorff/ thun in		104	11	0	$31\frac{2}{9}$	104	7	3	$7\frac{6}{19}$	99	7	7	$\frac{17}{38}$
Genua/thun in		90	13	3	$2\frac{3}{4}$	90	6	3	20	86	3	17	9
Florentz / thun in		144	5	1	$\frac{5}{8}$	144	1	9		137	7	10	$18\frac{7}{8}$
Adler Neapol	thun in	136	13	0	$2\frac{1}{4}$	136	5	17		130	1	6	$\frac{5}{8}$
Sevilia Lisabon Lixen Castilien	thun in	97	14	2	3	97	5	15	$1\frac{1}{4}$	93	1	9	$3\frac{3}{4}$

100. Marck thun

Namen der Handels-Städte.		Antorff				Genua				Florens			
		Mark	Unß	Engl.	Gren	Pfund	Unß	Pfen.	Gren	Pfund	Unß	Pfen.	Gren
Nürnberg / Venedig	thun in	96	6			111	6	9		70	1		
Wien / Botzen	thun in	113	7	12	$1\frac{8}{3}$	131	5	3	$1\frac{9}{10}$	82	3		
Regenspurg / thun in		99	6	8		115	1	11	$5\frac{13}{31}$	72	4	3	$2\frac{1}{3}$
Augspurg / thun in		95	6	13		110	6	1	4	69	5	1	$10\frac{1}{2}$
Cölln / Franckfurt / Leipzig / Erffurt	thun in	95	1	16		109	9	14	3	68	11	20	$3\frac{2}{3}$
Mayland / thun in		95	2	11	$\frac{1}{5}$	110	0	5	$17\frac{7}{19}$	69	1	22	10
Lyon / Genff	thun in	100				115	4	1	$9\frac{5}{29}$	72	6		
Antorff / thun in		100				115	3	8	$5\frac{3}{3}$	72	5	5	$10\frac{1}{2}$
Genua / thun in		86	4	7		100				62	8	6	$4\frac{1}{8}$
Florentz / thun in		138		8		159	4	3		100			
Adler / Neapol	thun in	130	2	3	$\frac{35}{89}$	150	4	13	$1\frac{2}{1}$	94	4	14	$17\frac{1}{8}$
Sevilia / Lisabon / Lixen / Castilien	thun in	92	7	14	$\frac{3}{4}$	107	6	4	$8\frac{1}{10}$	67	6	14	11

100. Mark thun

		Adler Neapolis				Sevilia Lisabona Lixen Castilien				Nürnberg. Venedig.				
Namen der Handels-Städte.		Pfund	Unz	Pfen.	Gren		Marck	Unz	Pfen.	Gren		Marck	Loth	Quint	Pfen.
Nürnberg Venedig	thun in	74	3				103	6				100			
Wien Botzen	thun in	87	5	1			122	1	3			117	12		
Regenspurg/ thun in		76	7	5	$\frac{29}{41}$		107	1				103	3	2	$1\frac{25}{31}$
Augspurg/ thun in		73	6	5	$\frac{1}{3}$		102	6	3	$\frac{1}{3}$		99	1	3	$2\frac{3}{10}$
Cölln Franckfurt Leipzig Erffurt	thun in	73	1	0	$\frac{11}{28}$		102	1	0	$\frac{1}{2}$		98	6	3	3
Mayland/ thun in		73	3	1			102	1	17	$\frac{2}{27}$		98	10	3	$1\frac{1}{9}$
Lyon Genff	thun in	76	9	5	$\frac{22}{29}$		107	1	21	$\frac{3}{38}$		103	7	0	$2\frac{22}{29}$
Antorff/ thun in		76	8	7	$\frac{3}{7}$		107	2	15	$\frac{6}{77}$		103	5	2	$3\frac{9}{10}$
Genua/ thun in		66	5				100	3	8	$\frac{1}{2}$		89	7	0	$2\frac{1}{7}$
Florentz/ thun in		105	11	2	$\frac{3}{4}$		148	0	7	$\frac{3}{8}$		142	10	3	$3\frac{7}{8}$
Adler Neapol	thun in	100					135	7	20	$\frac{1}{4}$		134	10	3	$2\frac{1}{8}$
Sevilia Lisabon Lixen Castilien	thun in	71	6	16	$\frac{3}{8}$		100					96	6	0	$2\frac{5}{8}$

100 Marck ist

Achen

	Pfund
Achen	107½
Amsterdam Graffen Gew.	103⅓.
Amsterdamer Kramgew.	108.
Amberg	84.
Ancona	148
Antorff	108.
Aquile	170.
Armenien	142.
Audenard	98.
Augspurg	104.
Bamberg	105.
Basel	108.
Berg auf Som.	106.
Bern	150.
Bologna	104.
Bozen	100.
Breßlau	128.
Bruck in Flandern	106.
Buglia	166⅔.
Candia	118.
Cassel	161.
Castillien	109.
Catalonien	160.
Chur	98.
Coburg	100.
Cöllen	102.
— Deto klein Gew.	158.
Constantz	108.
Coppenhagen	105.
Cracaw	126¾.
Dantzig	122.
Dorneck	117.
Elbingen	130.
Embden	104.
Erffurt	108.
Ferrara	144.
Florentz	142.
— Deto groß Gewicht.	100.
Freyburg	95.
Genff groß Gewicht	90.
— Deto klein Gew.	110.
Genua rauh Kupffergew.	104½.
— Deto Saffran Gew.	157½.
Gent in Flandern	100.
Gröningen	100.
Hamburg	104.
Harlem	105.
Heydelberg	105.
Herzogen Busch	108.
Irrland	100.
Kaleis	104.
Kitzingen.	100.
Königsberg	136.
Krembs	90½.
Leipzig	110.
Leon	120.
— Deto Saffran Gew.	110½.
Lint	90½.

100. Pfund Francfurther am Mayn] thun 108. Pfund Francff. Kramgewicht] thun 104.

100. Pfund Fraqfurther am Mayn thun 108. Pfund Francfurther Kramgewicht thun 104.

	Pfund
Lisabon	128.
Londen	112.
Lübeck	108.
Löwen	104.
Mantua	158.
Marsilien	120.
Mecheln	108.
Mayland	156
Meissen	108.
Messina	161¼.
Mitelburg	106.
Modena	156.
München	104.
Nürnberg	100.
Neapoli	124.
Nördlingen	104.
Ochsenfurth	100.
Ofen in Ungarn	83⅓.
Paris	103.
Parma	161.
Passau	106.
Porgen	158.
Piasenza	158.
Piemont	169.
Pisa	142½.
Posen	138.
Prag	91.
— Deto klein Gew.	115.
Raguſa	139.
Regenspurg	95.
Reggio	156.
Riga	120.
Roma	140.
— Deto klein Gew.	152½.
Rotenburg	100.
Roterdam	105.
Saltzburg	126¼.
— Deto groß Gew.	90½.
Savoyen	212.
Schweinfurth	100.
Sicilia	161½
Sevilia	267.
Speyer	100.
Stettin	105
Stokholm	130.
Stralsund	100.
Straßburg	104.
Thoren	120.
Verona	145½.
Venedig	106.
— Deto klein Gew.	169.
Ulm	108.
Wien	90½.
— Deto Saffran Gew.	100.
Windsheim.	100.
Würtzburg Fron Gew.	100.
— Deto Kram-Gew.	107.
Zürch.	102.

Apothecker-Gewicht.

1. Pfund hat 12. Untzen. 1. Untz hat 8. Drachmas oder Quintlein. 1. Drachma hat 3. Scrupel.
1. Scrupel hat 20. Gran.
1. Pfund ist 24. Loth/1. Untz ist 2. Loth.

Kram-Gewicht.

1. lb. oder Pfund hat 32. Loth.
1. Marck ist 16. Loth/1 Loth ist 4. Quintlein.
1. Centner hält 100. lb. oder 200. Marck.

Gold- und Silber-Gewicht.

1. Marck ist 16. Loth/1. Loth 4. Quintl. 1. Quintl. 4. Pfen. und 1. Pfen. 2. Hell. Gewicht.
1. Marck Gold ist 24. Karat/1. Karat ist 4. Gran/1. Gran hat 3. Gren.
1. Untz Gold ist 6. Ducaten.
1. lb. Gold 72. Ducaten.

Groß Gewicht.

Zu Hamburg und Lübeck.

1. Last hält 12. Schiffpfund. 1. Schiffpfund hält 20. Lißpfund oder 2½. Centner oder 280. lb. und 1. Lißpfund hält 16. lb.

In Amsterdam.

1. Schiffpfund ist 3. Centn. oder 300. lb.
1. Lißpfund ist 15. lb.

In Antorff.

1. Schiffpfund hält 400. lb.

Zu Riga auch 400. lb.

Zu Dantzig 320. Pfund.

1. Danziger Last Rocken 8. Pfund Rocken.
1. Pfund Rocken ist 20. Scheffel.

Zu Lüneburg.

1. Tonne Saltz 20. Lißpfund.
1. Kanne Butter 2. Pfund.

In Schweden.

1. Last hält 12. Schiffpfund.
1. Schiffpfund 4. Centn. oder 400. Pfund.

H. Schrifft Gewicht.

1. Centner des Heiligthums 60. Pfund Heil. 120. Pfund gemein.
1. Centner königlich oder gemein/30. Pf. Heil. 60. Pf. gemein.
2. Pfund des Heiligthums 60. Seckel Heil. 60. Loth 120. Seckel gemein.
1. Königlich oder gemein Pfund 30. Seckel Heil. 60. Seckel gemein.
2. Seckel oder Silberling des Heiligthums ist 1. Loth.
1. Gemeiner Seckel ist ½ Loth.

Kurtze Verzeichnuß/

Was beyläuffig ein- und andere Wahren in Säcken oder Ballen zu wiegen pfleget / welches sehr nutzlich in Verschreibung der Wahren zugebrauchen/ und nach dem Leipziger Gewicht als 110. Pf. pro 1. Centner allda eingerichtet.

1. Säcklein Saffran wigt 40. Pfund in circa, aller Saffran wird insgemein in Geofis nach dem Nürnberger Gewicht eingekaufft in Teutschland.
1. Faß Baumöl aus Spanien/ wiegt beyläuffig 1160. Pf. Tara 165. Pf.
1. Pipen Oel wieget 918. Pfund/ Tara 120. Pfund. Es ist aber zu wissen / daß in dem Einkauffen eine Pipen für 820. Pfund/ um gewissen Preiß in Hamburg gerechnet wird.
1. Lägel Oel wieget 3. Cent. in circa, Tara 40. Pfund.
1. Quartel Mandeln in Schalen wiegt 264. Pf. Tara 50. Pf.
1. Sack Pfeffer wiegt 350. Pf. Tara. 4. Pf.
1. Sack Ingwer wiegt 505. ℔. Tara 5 ℔.
1. Sack Galles wiegt 232. ℔. in 264. ℔. Tara 3. ℔.
1. Quartel Negelein wiegt 350. ℔.
1. Faß Pflaumen wiegt 1200. ℔.
1. Kisten Seiffen wiegt 300. ℔. Tara 28. ℔.
1. Quartel Capern Span/ so über Hamburg kommen wiegt 430. ℔.
1. Faß Reiß wiegt 8. Cent. Tara 70. ℔.
1. Kisten Auripigmentum wiegt 460. ℔. Tara pro jede Kisten 40. ℔.
1. Roll oder Stuck Stock-Fisch ist 180. Stock-Fisch.
1. Zahl Plateiß oder Schollen ist 110. Stück.
1. Last Hering ist 22. Tonnen.
1. Last in Hamburg ist 12. Tonnen.
. Last Saltz oder Pulver ist 18. Tonnen.
1 Zimmer Zobel seynd 40. Bälg.

Vergleichung unterschiedlicher Elen wie solche correspondiren.

Nürnberger Elen.	Leipziger Elen.	Hamburger Elen.	Brabander Elen.	Bäzner Elen.	Englische Gerten.	Parisser Stäbe.	Florentiner Brazē.	Mantuaner Brazē	Venedische Brazē.	Genueser Palmi.	Neapolitaner Canes.
1	1 5/32	1 1/7	20/21	5/6	5/7	5/9	1 1/7	1 1/24	1 1/19	2 3/4	8/25
2	2 5/21	2 2/7	1 19/21	1 2/3	1 3/7	1 1/9	2 3/7	2 1/12	2 2/19	5 1/2	1 6/25
3	3 15/32	3 3/7	2 6/7	2 1/2	2 1/7	1 2/3	3 3/7	3 1/8	3 3/19	8 1/4	24/25
4	4 5/8	4 4/7	3 7/21	3 1/3	2 6/7	2 2/9	4 4/7	4 1/6	4 4/19	11.	1 7/25
5	5 25/32	5 5/7	4 10/21	4 1/6	3 4/7	2 7/9	5 5/7	5 5/24	5 5/19	13 3/4	1 3/5
6	6 15/16	6 6/7	5 5/7	5.	4 2/7	3 1/3	6 6/7	6 1/4	6 6/19	16 1/2	1 23/25
7	8 3/32	8.	6 2/3	5 5/6	5.	3 8/9	8.	7 7/24	7 7/19	19 1/4	2 6/25
8	9 1/4	9 1/7	7 13/21	6 2/3	5 5/7	4 4/9	9 1/7	8 1/3	8 8/19	22.	2 1/2 4/5
9	10 13/32	10 2/7	8 4/7	7 1/2	6 3/7	5.	10 2/7	9 3/8	9 9/19	24 3/4	2 22/25
10	11 9/16	11 3/7	9 11/21	8 1/3	7 1/7	5 5/9	11 3/7	10 1 5/12	10 10/19	27 1/2	3 1/3
20	23 1/8	22 6/7	19 1/21	16 2/3	14 2/7	11 1/9	22 6/7	20 5/6	21 1/19	55.	6 2/5
30	34 11/16	34 2/7	28 4/7	25.	21 3/7	16 2/3	34 2/7	31 1/4	31 11/19	82 1/2	9 3/5
40	46 1/4	45 5/7	38 2/21	33 1/3	28 4/7	22 2/9	45 5/7	41 2/3	42 2/19	110.	12 4/5
50	57 13/16	57 1/7	47 13/21	41 2/3	35 5/7	27 7/9	57 1/7	52 1 1/2	52 12/19	137 1/2	16.
60	69 3/8	68 4/7	57 1/7	50.	42 6/7	33 1/3	68 4/7	62 1/2	63 3/19	165.	19 1/5
70	80 15/16	80.	66 2/3	58 1/3	50.	38 8/9	80.	72 11/12	73 13/19	192 1/2	22 2/5
80	92 1/2	91 3/7	76 4/21	66 2/3	57 1/7	44 4/9	91 3/7	83 1/3	84 4/19	220.	25 3/5
90	104 1/16	102 6/7	85 5/7	75.	64 2/7	50.	102 6/7	93 3/4	94 14/19	247 1/2	28 4/5
100	115 5/8	114 2/7	95 5/21	83 1/3	71 3/7	55 5/9	114 2/7	104 1/6	105 5/19	275.	32.

100. Nürnberger Elen thun zu

Augspurg	112 1/2.
— in Barchet	
— in Leinwand	162 1/2.
— in Woll	108.
Antorff in Seyden	95.
— in Woll	962.
Amsterdam	97 1/3.
Arras	94 1/3
Bamberg	97 1/2
Basel	121 1/4.
Botzen	83 1/3
Braza	120.
Brüssel	105 2/3.
— lange Elen	97 1/4.

100. Nürnberger Elen thun zu

Bruck	94 2/3.
Calcs	90.
Coburg	112 1/2.
Cöllen	107.
— kurtze Elen	115 1/2.
Cracov.	116 2/3.
Danzig	80.
— kurtze Elen	180.
Dinant	96.
Diest	95 1/4.
Erffurt	120.
— kurtze Elen	163 1/3.
Floreuz	108.
Bra-	

Augspurg.
Amsterdam.
Bamberg.
Brüssel.
Cölln.
Dantzig.
Dinant.
Erffurt.
Franckfurt.
Gent.
Hamburg.
Kempten.
Leipzig
Linz.
Lübeck.
Memingen.
Nördlingen.
Nürnberg.
Prag.
Breslau.
Regenspurg.
Salzburg.
Ulm.
Wien.
Würzburg.
Genua.
Mayland.
Lion.
London
Rom.

¼. Ellen.

1. Palma.

½ Braza.

½ Stab.

½ Gerten.

½ Cana.

P: 120.

Rom.
Londen.
Lon.
Wegland.
Genua.
Amsterdam.
Wien.
Nim.
Saarbrück.
Vaudemont.
Bruxelles.
Brüssel.
Valenciennes.
Montmédy.
Lüttich.
Linz.
Leipzig.
Kempten.
Hamburg.
Gent.
Frankfurt.
Elbing.
Dinant.
Dresden.
Cöln.
Breslau.
Bremen.
Wolfenbüttel.

100. Nürnberger Elen thun zu

Braza.	
Franckfurt am Mayn	120.
St. Gallen Wollen.	105.
— Leinwand	89.
Gent	$94\frac{1}{2}$.
— lange Elen	89.
Genua	$266\frac{2}{3}$ Palma.
Hamburg	$117\frac{1}{2}$.
Haßfurth	$97\frac{1}{2}$.
Hoff	$103\frac{1}{2}$.
Kempten	92.
Kitzingen	$110\frac{1}{2}$.
Leipzig	120.
Linz	$84\frac{1}{2}$.
Lisabona	$57\frac{1}{2}$. Varras.
Lion	60. Stab.
London	$71\frac{1}{2}$. Gerten.
— Seydengewb.	
— Wollen.	$57\frac{1}{2}$. Gerten.
Lübeck	$116\frac{1}{2}$.
Mastrich	$96\frac{1}{2}$.
Mayland	124.

100. Nürnberger Elen thun zu

Braza.	
Memmingen	94.
Nördlingen.	108.
Ofen	$112\frac{1}{4}$.
Ochsenfurth	$113\frac{1}{2}$.
Posen	$112\frac{2}{3}$. Tuch.
Prag	$115\frac{1}{3}$ Leinw.
Preßlau	
Regenspurg	$85\frac{1}{2}$.
Rotenburg	$112\frac{1}{2}$.
Roma	32. Cana.
Salzburg	90.
Schweinfurth	$112\frac{1}{2}$.
Solothurn	120.
Torneck	107.
Venedig in Seyden	105.
— in Wollen	$99\frac{1}{2}$.
Ulm	104.
Wien	$84\frac{1}{2}$.
Windsheim	100.
Würzburg	$113\frac{1}{2}$.
Zürch	108.

Das neunte Buch.

Vom Kochen.

ICh habe zwar im Ersten Theil meiner Hauß- und Land-Bibliothec ein gutes Koch-Buch beygefüget / und viele Speisen / so wohl nach Französischer als anderer Lands-Art beschrieben. Alldieweilen ich aber um Weitläufftigkeit zu meiden / mir damals vorgenommen / etwas kurtz hindurch zu gehen / nach der Hand aber mir noch viel nutzliche / rare Stuck und köstlich / geschmacke Speisen zuzurichten / von ein und andern fürnehmen Koch zu grossen Ehren communicirt worden / welche alle in meinem vorigen Buch auf diese Art nicht zu finden seynd ; als habe dieselbe in dieser meiner gegenwärtigen Continuation noch einverleiben / und dem Liebhaber solcher Kunst damit dienstlich an die Hand zu gehen / nicht ermangeln wollen. Verhoffe also / der günstige Leser werde mit sothanen meiner wolmeinenden Arbeit zufrieden seyn / wünsche anbey / daß ihme solche zu sonderbahrem Nutzen gereichen möge.

Das I. Capitel.

Von dem Potagen oder Suppen.

I.

Eine gute Krebs-Suppe.

SJedet die Krebse / wie man sie sonst siedet / hernach stosset die Scheren und Füsse mit den Schalen in einem Mörser / röstet ein Scheibe Semel / stosset sie mit den Krebsen ab / giesset siedende Fleischbrühe darüber / zwinget es durch einen Durchschlag / thut Muscatenblumen / Cardomomen / Saltz und ander Gewürtz darein / lasst es aussieden / und wann mans anrichten will / thut man ein wenig Butter darein / brocket geröstete Semmel in eine Schüssel / und richtet es darüber an : man kan auch ein wenig Wein darzu nehmen.

2.

Gestossene Hüner-Suppe.

Nehmet das Fleisch von einer Henne / hacket es klein / stosset die Beine und Fleisch / thut es in ein Häfelein / und ein stück geröstet Brod darzu / giesset Hünerbrühe daran / lasst es sieden / zwinget es durch / thut Muscatblumen / Cardomömlein / Ingwer und Butter daran / lasst es aufsieden / gebet es über geröstete Semmelscheiben.

3.

Milchrahm Suppe.

Man nimmt ein Maaß Milchrahm / siedet solchen wie eine Milch / klopffet es wohl / und saltzet es nach Belieben : Man nimmt auch 2. oder 3. Eyerdotter darzu / nachdem man viel oder wenig Suppen machen will / und rühret es wohl. Wann man nun anrichten will / so schüttet man die zerrührte Eyerdotter in den Rahm / wann es noch im Soode ist / so rühret es wohl / sonsten gerinnet es / leget geschnittene Semmel in die Schüssel / und richtet es alsobald darüber an. Man kan auch Zucker darein thun / und die gewürffelte Semmel in Schmaltz rösten.

4. Ein

4.

Ein gute und ansehnliche Potage.

Man nimmt ein Stück Rind- oder Kalbfleisch/reiniget/ schäumet und saltzet es/ thut auch darzu einen Capaunen oder Hun/ oder was man hat/leget auch ein Stück Speck mit Gewürtze hinein. Wann es nun gar / nimmt man grüne Erbsen/Petersilge/ ein Hand voll geflossene Mandeln/ausgemachte Krebse und Garten-Schwämme/auch wohl kleine Knödlein oder Klümpgen von Krebsen oder gehackten Fleisch / lässet solche mit einem Stück Butter durchkochen/ und wann man es will anrichten / leget man die Knödel fein oben auf/ und beleget die Schüssel mit ausgestochenem Gebackens : die Krebse müssen auch fein zierlich herum geleget werden. Man kan auch die Erbsen zuruck lassen / und die Krebsschaalen stossen / mit der Brühe durch einen Durchschlag geben / und wann man anrichtet / zu dem übrigen zu giessen und fein umschütteln / daß es durcheinander gehet/ so wird es roth / und bekommt einen guten Geschmack : wie man ihm dann diese Farb auch mit der Krebs-Butter geben kan. Das gantze Gewürtz muß man samt dem Speck zuruck behalten / und kan mehr als einmahl gebraucht werden.

5.

Eine Potage vom Fischen.

Man machet gemeiniglich die Fisch-Potagen von Karpffen / und lässet das mit einer Brühe genetzte Brod weich werden / auf dieses legt man das gesottene gehackte Fischfleisch / und streuet gestossenen Caneel darüber. Auf dieses wird die Milch/ und die aufgerollte Karpffenhäute / auch ausgemachte Krebsschwäntze / welche alle in einem besonderem Topffe mit kurtzer Brühe und vieler Butter gekocht seyn müssen/gegessen. Dieses alles wird scheinen / als ob es Kalbes-Schweder wäre. Man kan auch die kleinen Tauben / Hanenkämme / Erdschwämme und Pistacien/welche alle zuvor wohl gewürtzet worden / darüber thun/ und wann man anrichten will / so setzet man solch Gerichte auf eine Kohlen-Gluth / und nimmet das Fett wohl davon/hernach thut man den Safft von gestossen Krebs-Eyern / mit etwas Fischbrühe und Citronen darüber. Solches wird eine Farbe/ wie Schaafskeulensafft gewinnen/ und muß man im aufgiessen die Schüssel wohl schütteln / daß solche Brühe überall umlauffe. Ferner macht man den Zierath nach eines jeden Gefallen.

Ein Karpffen-gehacktes macht man also: Wann man sie geschuppet / so schneidet man die Haut / unten am Bauche/ und oben an beyden Seiten/da die Gräten sitzen / auf / hernach fängt man oben bey dem Kopff an und ziehet die Haut biß an den Schwantz ab : diese Haut bewahret man : alsdann schneidet man die Schnitte an beyden Seiten durch/und nimt die Stücke Fleisch von den Gräten ab/hacket sie gar klein/und würtzet sie mit Saltz und Gewürtze/hernach lässt man dieses gehackte mit Butter kochen/und rühret es offtmahls um / daß es sich nicht ansetze. Wann es meistens gar / giest man etwas Weinbeersafft darauf. Man kan auch Castanien mit darunter hacken / und im kochen solches alles mit Fischbrühe unterhalten.

6.

Etliche gute Stücke/ eine Potage damit zu zurichten.

Fleisch-Klümplein oder Knödel. Nimm Schweinfleisch/ hacke und würtze es mit Saltz/ Pfeffer / Muscatenblumen / Cardomömlein/ und andern guten Gewürtz / schlage ein oder zwey Eyer daran/ nach dem du viel Fleisch hast / mache kleine Klümplein oder Knödl davon/ tuncke sie in Essig / und wirff sie in siedende Brühe. Im Mangel des Schweinenfleisches / kan man Kalbfleisch nehmen/ und Speck darunter braten.

Außgestochenes Gebackenes. Dieses wird gemacht/ wie sonst der gemeine Butter-Taig/ nur daß es was dünner gerollet wird. Wann nun solches geschehen/ schneidet mans in Stücklein auf was Gestalt man will/ oder sticht es mit Blech-Formen aus/backets und beleget die Schüssel damit.

Kleine Pasteten zu den Potagen. Nimm Butter-Taig / mache selben in kleine Pasteten-Formen/ die ohngefehr wie ein Thaler groß/nimm alsdann Eyer/süssen Rahm / Semmelbrösel/Rosen-Wasser / Zucker und geriebene Citronen-Schalen/gib solches in den Taig/ und laß es in einer Torten-Pfann backen. Die Eyer aber müssen starck geschlagen werden/ daß sie schäumen.

Die Krebs-Butter/ zu den Potagen, wird also gemacht : Man nimmt die abgenommene Krebsschalen und stöst sie im Mörser klein / dann thut man sie in einen Topff mit einem stück Butter/ und läst es ein viertel Stunde braten. Alsdann presset man die Butter davon / und verwahret sie/ daß man sie kan in die Brühe thun/ sie damit roth/ und wohlgeschmack zu machen.

Sausiesen zu den Potagen. Nim Schwein-Fleisch/ hacke es klein/ gib ein wenig Wein darzu/ auch Saltz / Muscaten / Pfeffer / Cardomömlein/ mache es durch die Sausien-sprütze in Schaffs-därme/ oder in Gäns- und welsche Hüner-Därme/ so bekommt man kleine Würstlein/ welche man zerschnitten/ und unter die Potage legen kan.

Das II. Capitel.

Von dem Rindfleisch.

I.

Rindfleisch mit Mandeln und Meerrettich.

Wann das Rindfleisch gar ist/ nimt man Meerrettich und halbgestossene Mandeln / gibt von der Brüh mit etwas Fett darzu/ lässet es aufkochen / und giebet es über das Fleisch/ oder in ein Nebenschüsselein.

2.

Einen guten Riemen oder Rindfleisch aus der Lende.

Nehmet ein Stuck Rindfleisch aus der Lende/ kochet und trocknet es auf dem Rost / schmieret es mit Butter / und machet eine Brühe darüber/ wie folget: Bratet klein geschnittene Zwiebeln/ gebet darzu Fleischbrühe/ Essig / Negelein / Ingber und Pfeffer/ lasset es miteinander kochen / und gebet es über den Riemen.

3.

Eine gute Brühe über Rindfleisch.

Nimm Rindfleisch / da drey Ribben aneinander / laß es ein wenig kochen / thue Butter in eine Pfanne / und brate es darinnen / oder auf einem Rost / nimm hernach ein Schnitte Rockenbrod / röste es / giesse Fleischbrühe daran / laß es kochen / treibe es durch einen Durchschlag / nimm Zwiebeln / hacke sie klein / und brate sie in Butter/ thue sie in die Brühe / auch Ingber / Pfeffer / Saffran / Muscatenblumen/ Cardomömlein / und ein wenig Holderessig / und schütte es über das Fleisch.

4

Ein ander gutes Rindfleisch.

Nimm gekochtes Rindfleisch / schneide es in dünne Schnittlein / wende die in Meel um / und lasse sie in Butter backen / wie einen Backfisch. Dann nimm Butter in eine Pfanne / und rühre Waitzenmeel darein; wann selbes braun gebraten / muß man Wein darzu giessen / und ferner Pfeffer und Ingber darzu thun: wann es nun zusammen aufgekocht / soll man es über das gebackene Fleisch anrichten.

5.

Ein gutes gedämpfftes Rindfleisch.

Man schneidet Rindfleisch in kleine Stücken/ ohngefehr zwey Finger breit/ einen Finger dick / und einen lang / und klopffet es wohl; alsdann ziehet man es mit Speckstriemen durch / und leget ein wenig Butter in einen Tiegel / und das Fleisch darauf hinein / so in Pfeffer / Negelein und Saltz umgewendet: dann bestreuet das Fleisch mit geriebenem Rockenbrod / leget wieder Fleisch / und dann wieder Brod / biß ihr genug habet / bindet den Topff oder Tiegel ohne Brühe zugegeben / zu / wie bey dem Beuf alamode, und lasset es auch / wie selbiges / gar kochen. Sehet bißweilen zu / daß es nicht allzutrucken werde / und gebet etwas Wein und Fleischbrühe darzu.

6.

Gerollt Rindfleisch / auf Englische Art.

Man nimmt das weiche Bauchstück von einem Rind / machet von Brunnwasser und Saltz eine Saltzlacke / daß es ein Ey tragen mag / spaltet das Fleisch voneinander / also / daß es zwey Rollen geben kan / und ziehet die Haut davon ab/ leget hernach das Fleisch in vorige Lacke oder Saltzwasser / thut darzu 4. Pfund Fett / und lasset es eine Nacht darinnen liegen. Ferner nimt man Roßmarin und Salbey / hacket es klein / wie auch Pfeffer / Negelein / und Muscatenblumen/ ingleichen Muscatnüsse zerstossen/ und Saltz/ so viel nöthig; dieses streuet man alles auf das Rindfleisch/ und rollet es also zusammen / und bindet es vest mit einem Bindfaden: thuts hernach in einen Topff / und schneidet das Fett auch hinein / giesset einen guten Rheinwein darüber / setzet es in den Ofen / wann man Brod backet / verkletet den Topff mit einem Deckel gar wohl / lässet es eine gantze Nacht darinnen stehen / dann nimt man das Fleisch heraus / wendet es um / und machet den Topff wieder behende und dichte zu / lässet es wieder stehen / biß auf den nächsten Morgen / thut es dann heraus / und hänget es in den Rauch/ so nicht zu warm seyn soll. Wann man es dann auftragen will / so schneidet mans zu Scheiben/ und isset solches mit Senff und Zucker/ nach Belieben.

Das III. Capitel.

Vom Kalbfleisch.

1.

Kalbfleisch mit Limonien.

Koche das Kalbfleisch ab / darnach röste ein Semmel-Scheibe / thu es in einen Topff / giesse ein wenig Fleischbrühe daran / laß es kochen / streib es durch einen Durchschlag / und thu Milchrahm / Muscatenblumen / Ingber / Pfeffer / und geschnittene Limonien darein / lasset es miteinander kochen / und thu zuletzt ein wenig Butter darzu / so ist es fertig.

2.

Ein gutes Kalbfleisch.

Man schneidet das Fleisch gantz dünne / klopffet es hernach mit einer Röll oder Holtz / biß es fein mürbe werde: Saltzet es ein wenig / und brät es in einer Pfannen / ohne eintzige Feuchtigkeit. Wann es nun genug gebraten / so nimmt man etwas Butter und das Fett aus der Pfanne / ein wenig Weinessig und Limoniensafft / und thut alles in eine Schüssel / giesset ein wenig Fleischbrühe darzu / lässet es auf einer Kohlpfanne aufkochen / und gibt es zu Tische: Es ist ein gut Essen.

3.

Ein köstliches Beyessen von Kalbfleisch.

Man hacket Kalbfleisch gantz klein / vermischet es mit geriebenen Brod / Corinthen / Datteln / Muscatnuß und Zucker / mit ein wenig Rosenwasser / und Saltz so viel nöthig / auch nimm darzu 2. oder 3. Eyer / wärme es zusammen über einem Kohlfeuer / und rühre es stetig um / biß daß ein dicker Fleischtaig werde. Alsdann nimmt man ein Theil darvon / leget es auf dünn geschnitten Brod / so zuvor in Eyerdotter eingedruncket / bäcket hernach diese Schnitten / biß sie genug / und träget sie zu Tisch / mit Gewürtz und Zucker bestreuet.

4.

Kalbfleisch auf eine besondere Art.

Man nimmt ein Stück des Hintertviertels von einem Kalb / hacket es gantz klein / und thut darunter Petersilge und Thimian; vermenget es hernach mit geriebenen Brod und kleinen Rosinen / auch zweyen Eyern wohl geklopffet; würtzet solches mit Negelein / Muscatenblumen / Pfeffer und Saltz: Hievon machet man nun Ballen / wie man sonsten die Klösse machet / kochet selbige in einer Schüssel mit Butter und Schöpsenfleischbrühe über einer Kohlpfanne / schüttet auch / so man will / ein wenig Rosinen darzu: wann es gekochet / so richtet man es über ein ander Stück gekocht Fleisch an / und trägt es zu Tische.

5.

Ein ander wohlgeschmackes Kalbfleisch.

Man nimmt ein halbe Kälbe-keule / schneidet sie in dünne Stücken / klopffet es an beyden Seiten wohl mit dem Messerrücken: Alsdann nimt man wohlschmäckende Kräuter / als Rosmarin / Thimian ꝛc. hacket sie klein / setzet darzu 6 wohlgeschlagene Eyer / thut sie in eine Schüssel samt dem Fleisch und Kräutern / auch ein wenig Saltz und Wasser nach Belieben / rühret es wohl untereinander thut alsdann auch Butter und Weinessig darzu / und lässet es zwischen zwo Schüsseln auff Kohlen fein gemächlich stoosen / wendet es offters um / und richtet es alsdann an.

6.

Kalbfleisch mit Petersilgen Wurtzeln.

Schabet die Petersilg-Wurtzeln / lasst sie in Wasser sieden / biß sie weich werden / kochet auch das Fleisch absonderlich / darnach nehmet die Brühe vom Fleisch / treibet die Wurtzeln damit durch einen Durchschlag / und thut darzu Butter Ingber / Muscatenblüh / und lasset es mit dem Fleische wieder aufsieden. Man mag auch Petersilgen und Wurtzel daran thun / den Geschmack zu verstärcken.

7.

Ein gefüllte Kälberbrust.

Nehmet die Brust / machet die Haut fein loß / und füllet sie mit folgender Gefülle: Hacket Petersilgen / bratet sie in Butter / wie auch geriebene Semmel / schlaget 2. Eyer daran / und thut darzu Corinthen / Saffran und Gewürtz. Ist es zu dicke / so giesset Fleischbrühe darzu / rühret es untereinander / füllet es in die Brust / bratet es ein wenig auf den Rost / darnach kochet es mit Gewürtz / oder etwas grünes / wie ihr wollet / und richtet es an.

8.

Ein andere Kälberbrust.

Räumet dieselbe auf / kochet sie: nehmet alsdann Rahm / Semmelbrößlein / grüne Erbsen / Pfeffer / Ingber / Saltz / klein geschnitten Speck / so ein wenig gebraten / füllet es in die Brust. Wann sie bald gar ist / so thut daran klein geschnittenen Speck / Gewürtz / Semmelbrößel und grüne Erbsen.

Das IV. Capitel.

Von Schaaf=Hammel=und Lammfleisch.

I.

Schöpßenfleisch mit Rüben oder andern Wurtzeln.

Man kochet das Fleisch in Stücken/ wie sichs gebühret/wann es dann gar/thut man Rüben/ Möhren oder Pastinachen/wie auch ander gutes grün Kraut darzu / und läßt es in einer kurtzen Brühe kochen/saltzet und würtzet es/nach dem es nöthig.

2.

Schöpßenfleisch mit Kohl.

Wann das Fleisch meistens gar / thut man den Kohl/wann er zuvor abgesotten / darzu / und läßt es mit kurtzer Brühe / so viel als möglich / gar kochen ; ist es weisser Kohl / so muß man Pfeffer darzu thun/saltze es/so viel nöthig. Auf diese Weiß kan mans auch mit Petersilg und anderem Wurtzelwerck zurichten.

3.

Brühe über Schöpßenfleisch.

Nimm geröstet Brod / koche es mit Fleischbrühe und Essig weich / rühre es durch einen Durchschlag / thue darzu klein gehackten Speck / und etwas von grünen Kräutern / würtze es/ laß es kochen/und richte es über das Fleisch.

Ein andere Brühe.

Nimm Fleischbrühe / thue darzu Saffran / Ingber / und ander Gewürtze / laß es miteinander kochen / und schütte im kochen zwey wohlgeklopffte Eyerdotter / mit geriebener Semmel vermenget / darzu/rührs wohl untereinander / saltze es / so viel nöthig und gieß es über das Fleisch.

4.

Schöpßenfleisch zu stoofen.

Wann das Fleisch in Stücken gekocht/geschäumet / und meistens gar ist / so thut man Pastinachen/ allerley grün Kraut grob zerhackt / auch Saltz und Pfeffer darzu / lässet es zusammen stoofen/biß es gantz gar/alsdann leget geröstete Semmel in eine Schüssel/das Fleisch darauf/ und gebet das übrige darüber.

5.

Schöpßkeule zuzurichten.

Man nimmt eine Schöpßkeule / schneidet dieselbe in dünne Stücken: hernach hacket man Petersilg in kleine Stücken / wie auch Thimian und Eschallotten/nnd Hammelfett/ thut darzu Pfeffer/ Negelein / Muscatenblumen und Saltz / giesset Wein darüber/leget solches auf die düñen Fleischschnitten / und rollet sie auf / machet jede Rolle mit einem Holtzspeil fest/und duncket sie in Eyerdotter/ so mit geriebenen Brod angemacht / und backet sie alsdann in einer Pfannen mit Butter.

6.

Auf ein andere Art.

Wann das Kalbfleisch halb gebraten ist / so schneidet einen Theil davon in kleine Stücklein / und hacket es/darnach setzet man es in Fleischbrühe samt dem abgetropfften Fett / etwas weissen Wein (thue darzu Muscatnuß / Cappern / Fenchel / ein wenig Weinessig) und einer geschnittenen Zwiebel/ zum Feuer/ und lasst es vollends kochen : wann es genug gekochet/so thut man klein geschnittenen Limonien darein samt der Schaale/leget das Fleisch auf die Schüssel und giesset die Brühe darüber.

7.

Ein Schöpßschlegel mit Zwiebelbrühe.

Säubere den Schlegel / und saltze ihn nach Gebühr / stecke ihn dann an den Spieß / laß ihn braten / wann der Schlegel nicht zu fett ist/brühe ihn ein wenig/setze ein Baarreinen oder Bratpfannen darunter/schneide eine Zwiebel darein/ und laß sie mit braten/ begiesse den Schlegel mit der Brühe / und wann er schier gebraten ist / so giesse ein wenig Fleischbrüh darunter in die Pfanne/ da die Zwiebel seyn und ein wenig Weinessig/begiesse den Schlegel abermahl damit/ und brenns ein klein wenig ein/ dann wañ man ihn anrichtet/ setzet man ihn auf die Gluth/ und giesset die Brühe darüber.

8.

Ein ander Schöpßkeil mit Eschallotten: oder Knoblauchbrühe.

Brate den Schlegel / wie gebräuchlich / thu ihn ein wenig mit Eschallotten oder Knoblauch spicken/man muß aber den Knoblauch zuvor tödten schele denselben / schneid ihn in Stücklein / und gieß ein siedendes Wasser darauf/laß es ein wenig stehen / und nimm ihn dann heraus / spicke den Schlegel mit Speck / hacke den Knoblauch gantz klein / gieß ein wenig Fleischbrühe daran / und ein wenig von der Brühe / so aus dem Schlegel gebraten/brenns ein / und laß es sieden / und wann du anrichten wilt/giesse die Brühe darüber.

Das V. Capitel.

Von Fricasseen/Raffiolen/und Friekedellen.

I.

Ein Fricassee von jungen Hünern.

Ehmet etliche junge Hüner / macht sie sauber / theilet sie in Stücken / thut sie in einen Topff mit Wasser schäumet und saltzet sie / thut darzu etwas gantzen Pfeffer / und lasset sie damit gar kochen: wañ solches geschehē / so gebet die Brühe meistens herunter / und thut darzu ein gut stück Butter / gehackte Peterslig und Muscatenblumen / lasst es damit durchstoosen / schüttet es offt um / alsdann nehmet 2. oder 3. Eyerdotter / nachdem ihr viel Fleisch habet / Citronensafft / und ein wenig Petersilgen / gebet von der Brühe / so ihr erst abgeschüttet / darzu / und thut es zum Fricassee / lasset es ein mal aufkochen / rührets wohl um / richtets an / und bestreuet es mit gehackten Petersil.

2.

Ein ander Fricassee.

Man bratet die in stücken zerhauene Hüner in geschmoltzenen Butter in einer Pfannen / hernach giesset man etwas Brühe daran; in Ermanglung deren / nimmt man etwas Butter / Wein / oder gewürffelten Speck und Wasser / thut Saltz / Weinbeersafft / Zwiebeln / Roßmarin / Thimian / Pomerantzen- oder Citronenschalen / Erdschwäme und dergleichen daran / zuletzt auch von geschlagenem Eyerdotter oder Milchrahm darüber / und machet nur eine kurtze Brühe / rühret sie offt um / damit es sich nicht ansetze. Es seynd auch die Petersilblätter und klein zerschnittene Citronenschalen gut darauf zu streuen.

3.

Noch ein andere Art.

Zerschneidet Hüner / Kälber- oder Schöps-Braten in Stücke / wem beliebet / kan sie unter einander mischen: dann nehmet Marck aus Rindsknochen / thut es mit dem gemeldten Fleisch in eine Schüssel / giesset darauf drey Theil Wein / und ein Theil Wasser / und ein wenig Essig / schälet und zerkerbet 2. Zwiebeln / leget sie auch in die Schüssel / und kochet es / biß die Zwiebeln mürbe seyn; unterdessen nehmet 4. Eyerdotter / klopffet sie wohl klein / thut darein ein gut Theil gestossenen Pfeffer / Muscatenblumen und geriebene Muscatnüsse / klopffet es lang durcheinander / nehmet die Zwiebeln heraus / reibet sie klein / und thut sie zu den Eyerdottern / rühret dieses alles langsam in die Schüssel / lasset es noch ein wenig kochen: ist die Brühe noch zu dünne / kan man Semmelscheiben hinein schneiden / dann die Brühe wird mit Löffeln gegessen. Man kan auch gepflückte Petersil / oder klein geschnittene Citronenschalen darauf streuen.

Raffiolen.

Raffiolen ist eine Art von Krapffen oder kleinen Pastetlein / und werden bereitet / wie folget: Nehmet alte Semmel / je mürber / je besser / stosset und bratet sie in Butter / thut daran Zucker / Wein / Zimmet / Saffran / geschnittene Mandeln und Corinthen / rühret es alles wohl untereinander; alsdann machet einen Taig von Eyern uud Mehl / wälgert ihn gantz dünne / schlaget vorbesagtes darein / gebet ihm eine Form / wie eine Raffiole / oder Austerschale / drücket den Taig / wann ihr ihn überschlagen / und mit dem weissen vom Ey darzwischen bestrichen / fein vest aufeinander / und rollet sie mit einem Rädlein ab / setzet sie an einen kühlen Ort / alsdann backet sie in einem Ofen oder Tortenpfannen / und gebt sie zu Tische.

Auf eine andere Art.

Nimm Hüner oder Kalbfleisch mit den Nieren vom Kalbe / hacke sie klein / hastu aber die Nieren nicht / so mustu Marck darzu nehmen: dann thue 2. Eyer und ein gut Theil geriebene Semmel / geriebenen Käß / Saltz / Gewürtz und Butter / gebratene Petersillie / schlage diß alles in den Taig / und mache es / wie zuvor gesaget ist / und backe sie in Butter / verwahre sie an einem kühlen Ort: und wann du sie brauchen willt / so thue sie in siedende Fleischbrühe / und laß sie recht durchkochen / darnach streue geriebenen Käß / Muscatenblumen / Butter und Saltz in die Schüssel / lege die Raffiolen darauf / bestreue sie wieder also / und gib Fleischbrühe darüber / laß sie zwischen zwey Schüsseln auf Kohlen aufkochen / wann sie unten und oben Feuer haben / ist es noch besser. Ist ein gute Speise.

Dritte Art Raffiolen.

Nehmet Hüner- oder Gänß-Lebern / kochet sie etwas / und hacket sie klein / thut darzu zwey Handvoll gerieben oder in Butter geröste Semmel / und ein Handvoll ungebratene auch gehackte und im Butter gebratene Petersillie / Mangolt / 2. Eyer / Muscatenblumen / Pfeffer / Ingber / Saltz und etwas Fleischbrühe / rühret es durcheinander / schlaget es in den Taig / und rollet ihn ab mit einem Rädlein; sie müssen aber nicht grösser / dann eine Auster seyn / leget sie in siedende Fleischbrühe / lassets so lang kochen / als harte Eyer / darnach leget sie in die Schüssel / gebet von der Brühe /

Brühe / darinn sie gekochet / darauf thut Butter / Muscatenblumen und Pfeffer darzu / und lasst es auf Kohlen aufstoofen.

Vierdte Art.

Nehmet die Lebern und Mägen von Hünern / kochet die Mägen / die Lebern aber verwället nur / dann hacket sie mit ein wenig Ochsenmarck / und lasset es einmal in Butter aufbraten. Nehmet alsdann Mangolt oder Spinat / brühet ihn mit heissem Wasser / drucket ihn aus / und bratet ihn mit ein wenig geriebener Semmel in Butter / thut darzu Eyer / Muscatenblumen / Ingber / Pfeffer / Saltz und ein wenig Milchrahm / rühret es wohl untereinander; wenn man will / kan man auch etwas Käse darzu thun. Im übrigen machet es / wie bey dem vorigen gemeldet.

Von Frikedellen.

Nehmet Kalbfleisch / Nierenfett vom Kalbe / oder Ochsenmarck / hacket es / thut darzu Muscatenblumen / Muscatnuß / Pfeffer / geriebene Semmel und etliche Eyer; von den Eyern muß man das Weisse halb zuruck behalten / knetet sie wohl durcheinander / machet Frikadellen oder Klümpen daraus / wendet sie in dem Weissen vom Ey um / werffet sie in kochend Wasser / und lasset sie gar kochen / bratet sie in Butter / und gebet wieder ein wenig Fleischbrühe mit Butter daran / auch ein Löffelvoll Wein und etwas Gewürtze / und lasset sie in einer Schüssel aufstoofen.

Ein andere Art Frikadellen.

Nehmet Kalbfleisch und Ochsenmarck / oder das Fett vom Kalbe / hacket es wohl / thut daran Muscatenblumen / Pfeffer / Saltz und Eyer / knetet es wohl durcheinander / und machet länglichte Frikadellen / in Gestalt eines länglichten grossen Hüner-Eyes / daraus / wicklet sie in das Netz von einem Kalbe / bratet sie ein wenig in Butter / thut darzu etwas Wein / Fleischbrühe / Citronenschalen und ein wenig Gewürtze.

Kalbfleisch-Klümpen.

Nehmet Kalbfleisch / hacket es mit Marck / bratet geriebene Semmel daran / auch gehackte Petersillie / oder reibet ein wenig Majoran darein / thut Eyer darzu / nach dem ihr viel Fleisch habet; ingleichen Ingber / Saltz / Saffran / Muscatenblumen / Cardomömlein und ein Löffelvoll Milchrahm / machet Klümpen oder ablange Knötlein daraus / leget sie in siedende Fleischbrühe / und lasset sie gar kochen.

Das VI. Capitel.

Von Abfällen / wie selbige zu zurichten.

I.

Einen Kalbskopff zu bereiten.

NEhmet den Kopff / schneidet ihm hinten den Schlund ab / so könnet ihr mit einem Kochlöffel durchaus greiffen / ziehet das Blut hinten und vornen wohl heraus / waschet ihn mit kaltem Wasser / darnach thut ihn eine Stunde in lauticht Wasser / so wird er schön weiß / schlebet ihm eine Handvoll Saltz ins Maul / und thut ihn in halb siedend Wasser in einen Topff / der groß genug ist / decket ihn mit einer Stürtzen zu / und lasset ihn dritthalb oder drey Stunden kochen / nachdem er groß ist; waschet ihn alsdann mit einem saubern Tüchlein ab / stechet das Schwartze aus den Augen / thut die äussere Haut von dem Maul und Ohren / setzet ihn auf einen Rost / schmieret ihn mit Butter / lasset ihn bey einem Feuer abbraten / streuet Saltz und Ingber auf die Kinbacken / so ist er gut und wohl zu essen.

2.

Kalbskopff auf eine andere Art.

Man machet ihn erst sauber von Haar und Blut / wie erst gesagt / er sey abgezogen oder gebrühet / und waschet ihn aus heissem Wasser / daß kein Blut darinnen bleibet / kochet ihn in vollem Wasser gar / und wann er gar und gesaltzen / nehmt ihn heraus / lasst ihn verlauffen / putzet die Nase / Zung und Augen / brecht den Kopff auf / thut das Gehirn in die Schalen / und machet eine Brühe darüber / von Wein / Corinthen / gebratenen Speck und Semmel / so in Würffeln geschnitten und geröstet ist / thut Pfeffer / Saltz und ander Gewürtz / auch ein wenig gerieben Brod darzu / und richtets über den Kopff an. Man kan auch an statt des Weins Essig nehmen / und Honigkuchen unter die Brodkrummen thun.

3.

Ein gutes Essen von Milchfleisch vom Kalbe.

Man kochet oder bratet den Schwäder / thut darzu kleine Corinthen / gekocht und klein geschnittene Darteln / zwey frische Eyerdotter / und in Würffel geschnittene Semmel: würtzet es mit Pfeffer / Saltz / Muscatnuß und Zucker / drucket den

den Safft von einer Limonien oder Citronen darein/ leget es zwischen mit Butter angerührten Taig/ und backet es.

4.

Würstlein von Milch-Fleisch vom Kalbe.

Nehmet das Milch-Fleisch/ hacket es klein/ thut Marck darzu / bratet ein wenig geriebene Semmel in Butter/ thuts an das gehackte/ auch Ingber/ Pfeffer/ Muscatenblumen und ein wenig Saltz/ schlaget Eyer daran/ doch daß es nicht zu dünne wird / rühret alles wohl durcheinander/ weichet ein Netz vom Kalbe ins Wasser / und schlaget hernach das Gehackte darein / machet Würste einer Spannen lang / leget sie in eine Brat-Pfanne/ thut ein wenig ungesaltzene Butter hinein/ und lasset sie braten.

5.

Kalbs-Lebern zu zurichten.

Leget die Leber ins Wasser/ ziehet die Haut davon/ hacket sie klein und schneidet ein wenig Speck daran/ thut Majoran/ ein wenig Salbey/ Ingber/ Pfeffer/ Negelein Saltz und Butter / auch 5. oder 6. Eyer darzu/ rühret es wohl untereinander/ wickelt es in ein Netz vom Kalbe/ nähet es fein zu/ daß nichts heraus lauffen kan; füllet es aber nicht zu steiff und fest / sonst zerspringet es / leget etliche Höltzlein in die Pfanne / und die Leber darauff/ machet Butter heiß / giesset sie darauff / und lasset es auf Kohlen / oder im Ofen braten.

6.

Ein Kalbs-Leber wie ein Hirsch-Leber zu bereiten.

Nimm ein Kalbs-Leber / ziehe die Haut ab/ und spicke sie/ würtze sie wohl mit Ingber / Pfeffer/ Nägelein/ Saltz / und Muscatenblumen/ schneidet sie in der Mitte entzwey / schlaget sie in ein Netz/ und stecket sie an einen Spieß/ lasset sie langsam braten / nehmet dann Wein und Gewürtz und Butter/ lasset es miteinander sieden / und wenn man die Leber zuvor mit heisser Butter begossen/ so begiesset man sie etlich mal mit dieser Brühe/ biß sie gar ist/ dann richtet man sie an/ und bestreuet sie mit Negelein.

7.

Ein gehackte Leber.

Häutet die Leber und hacket sie klein / hernach reibet Marck klein/ und thut es an die Leber / saltzet sie / und thut Ingber/ Pfeffer / Cardomömlein/ zwey Eyer/ Rosinen / Corinthen / Saffran und geschnittene Mandeln daran. Wer es gern süß hat/ kan Zucker daran thun/ ist es zu dicke / so gieß ein wenig Fleischbrühe darzu / oder ein wenig Milchram / nehmet ein Netz / machet 2. oder 3. Stücklein daraus/ nähet es zu an drey Seiten/ füllet die Leber hinein/ und nähet es gantz zu / thut Butter in eine Brat-Pfanne / lasset sie zergehen/ und thut die Leber darein / setzet sie auf Kohlen/ lasset sie eine Stund backen / kehrets etlich mahl um / so wird sie gut. So es beliebig / kan man sie mit Citronenscheiben belegen.

8.

Eine gehacke Lunge.

Nehmet Kälber-Lunge / siedet sie ab / und hacket sie klein / nehmet dann in Butter geröste Semmelbrösen/ und thut gehackte Peterssille / Majoran / Muscatenblumen / Negelein und Pfeffer darein (wem beliebet / mag auch Stachelbeer darzu nehmen) lasset sie in einem Topff kochen: und wann man sie anrichten will / thut man noch etwas frische Butter daran.

9.

Kälber-Lungen mit Zwiebeln.

Waschet die Lunge / kochet und schneidet sie in Stücken/ eines kleinen Fingers lang: schneidet Zwiebeln länglicht/ bratet sie in Butter/ thut ein wenig Mehl darein/ giesset Essig darzu / und würzet es/ so wird es gut.

10.

Gebackene kälberne Nieren.

Nehmet die Nieren samt dem Fett/ hacket sie klein/ thut geriebene Semmel/ auch 2. oder 3. Eyer daran/ ingleichen Muscatenblumen / Cardomimlein/ Ingber/ Pfeffer und Saltz/ rühret es durcheinander/ streichet es auf Semmelscheiben / ziehet diese durch Eyer/ backet sie in Butter / und streuet Zucker oder Zimmet darauf.

11.

Kälberne Nieren auf andere Weiß.

Man nimmt die Nieren und hacket sie mit allem herum sitzenden Fett/ thut Saltz/ Gewürtz/ etwas Peterssil und Zwiebeln daran. Unterdessen röstet man Semmelscheiben/ und wenn sie noch gantz warm sind/ streichet man die gehackte Nieren darauf; dann nimmt man ein eiserne glühende Schauffel / und hält sie darüber / daß es röthlich werde/ oder schiebet es ein Zeitlang in den Ofen. Wolt ihr Zucker darüber streuen/ so thut kein ander Gewürtz daran/ sondern/ nur den blossen Zucker/ gestossenen Zimmet und Negelein: und wenn ihr es zu Tische traget / so streuet noch etwas Zucker darüber.

12.

Kälber Caldaunen.

Waschet und säubert die Kaldaunen / thut die Drüsen heraus / darnach setzet sie in Wasser zu / lasset sie eine Stunde kochen / wenn sie gar seynd / so thut Milchram / Ingber/ Saffran und Essig daran / lasset sie noch ein wenig kochen/ und wenn ihr sie anrichtet/ so streuet Ingwer darauf.

13.

Kälberfüsse einzumachen.

Nehmet die Füsse/ thut die grosse Knochen darvon/leget sie in einen breiten Topff/ und lasset sie kochen / und wann sie gesotten seyn/so bratet Weitzenmehl in Butter/gebet es an die Füsse / wie auch Petersilge oder Majoran / Ingber / Pfeffer und Saltz/lasset es miteinander sieden / und thut zuletzt noch ein wenig Butter daran.

14.

Gebackene Kälberfüß.

Wann die Kälberfüß gesäubert und gekochet seynd/so nehmet klar gerieben Brod / schlaget Eyer daran/thut süssen Rohm darzu / daß der Taig dünne wird / schneidet die Füsse in kleine Stücken/thut sie in den Taig / und aus selben in die heisse Butter / lasset sie fein helle braun backen. Sie müssen aber warm gessen werden / dann so sie kalt / so werden sie zäh.

15.

Ein frisch Ochsenzung zuzurichten.

Man lässt erstlich die Zung im Wasser gar kochen/denn leget man sie in die Schüssel und machet eine Brühe darüber von Wein / abgeschelten Mandeln/Corinthen/Zucker / Zimmet / Saffran/ Butter/und geriebene Semmel. Man kan sie in Stücke zerschneiden.

16.

Ein Ochsenmagen zubereiten.

Nehmet den Magen / schneidet ihn auf / und butzet ihn aufs säuberste/dann kochet ihn 6. Stunden. Wann er genug gesotten/thut ihn heraus / und lasset ihn verseihen / thut dann ein gut stück Butter in eine Pfannen / bratet ihn / daß er fein rösch wird / thut die Butter wieder davon / und streuet Saltz/Ingber und Pfeffer darauf.

17.

Ochsenmaul und Füsse.

Kochet das Maul oder auch die Füsse weich/ und säubert es / schneidet es in Stücke : hernach bratet Semmel in Butter/ und machet sie/wie die Kälberfüsse : Es ist ein gut Essen. Oder nachdem sie zerschnitten / und gekochet / gibt man darzu ein wenig Wasser und Essig / geschnittene Aepffel / Corinthen / Butter / Pfeffer und geriebene Semmel / lasset es durchkochen in kurtzer Brühe : die Aepffel aber müssen nicht gescheelet seyn. Oder aber/wann das Maul und Füß weich gekoch / und in Stücke zerschnitten / lässet mans kalt werden/ und leget es in eine Schüssel / thut die Beine davon/und giesset Oel und Essig daran / streuet Pfeffer und klein geschnittene Zwiebeln darüber.

Das VII. Capitel.

Vom Hirsch/ Reh / Wildschwein und Haasen.

I.

Brüh über Hirsch oder Reh-Wildbreth.

Wann du das Fleisch gesäubert und weich gekochet hast / dann röste etwas Mehl im Schmaltz fein braun / nimm Wein oder ein wenig Essig / Zucker/Rosinen / Zimmet und Negelein darzu/und mache ein Brühe darüber / und laß es miteinander sieden/dann richte es an. Will man aber ein süssen Wein nehmen / so mag man den Zucker weg bleiben lassen. Man kan auch Zwiebel und Speck darzu nehmen.

2.

Rehschlegel in einer Brühe.

Nimm einen Rehschlegel / scheele die Haut ab/richte ihn zu recht / und wann du meinest/er sey zähe/so schlage ihn wohl / spicke/saltze / würtze / und brate ihn : dann schneide 4. Aepffel zu dünnen Schnitzlein/röste die im Schmaltz/schneid auch ein Vierling gescheelte Mandeln länglicht / thue Rosinlein / Semmelmehl und Wein darzu/ würtze es/ und laß sieden / lege den gebratenen Schlegel in die Schüssel/und richte die Brühe darüber an.

3.

Wildbreth in einer Brühe.

Siede das Wildbreth in Wasser und Saltz/ dann nimm halb Wein und halb Brühe / thue Pfeffer/Ingber/Negelein / Zimmet und Zucker/ und ein wenig Essig daran/ und laß mit dem Wildbreth sieden.

4.

Schweinwildbreth in einer Brühe.

Nimm Rinde von Rockenbrod / reibs klein/ und röst's in Schmaltz / biß braun wird : wann dañ auch das Wildbreth gesäubert und abgesotten ist / so nimm Weinbeer / Latwerg/ guten Wein und Holderessig / eines so viel als des andern/ zwirle es an/ daß es dünn wird/ dann thue Zucker/ bereite Mandeln/ Zimmet und Muscatblüh / auch

Nege-

Negelein darein/ saltz es/ so viel nöthig/ laß sieden/ und richte es an. Man kan auch klein geschnittene Citronenschelffen darauf streuen.

5.

Schwartzer Haas oder Haasen-Pfeffer.

Wann der Haas gesäubert und zertheilet ist/ wäschet man ihn in Essig ab/ und behält den Essig/ dann setzet man das Fleisch mit Wasser und Saltz zum Feuer/ lässts meistens gar kochen/ giesst das Wasser ab/ wäschet es fein sauber/ legts in einen Tiegel/ seiget den Essig sauber/ womit es erstlich abgewaschen/ und giesset den über das Fleisch/ thut Pfeffer/ Negelein und gebratenen Speck/ wie auch Birn- oder andern Safft darzu/ und lässet es miteinander kochen: die Säure/ wie auch das Saltzen kan ein jedweder nach seinem Munde und Geschmack einrichten; so kan auch der Safft wegbleiben/ wann es nicht beliebig ist.

6.

Einen wilden Schweinskopff zuzurichten.

Wann der Kopff abgebrennt und überall sauber gemacht ist/ und gewaschen/ dann leget man ihn in einen Hafen/ giesset Wasser daran/ saltzets/ und lässet ihn kochen/ biß er bald gar ist; alsdann thut man Kräuter/ als Rosmarin/ Thimian/ Salbey ꝛc. und ander Gewürtz nach Belieben daran/ auch wohl Wein/ und lässt ihn noch ein wenig kochen/ und in der Brühe also erkalten/ damit er einen guten Geschmack bekomme. Hernach nimmt man ihn heraus/ legt ihn auf ein Tuch/ daß er trocken werde: weiter wird er auf ein Schüssel gestellt/ und mit Blumen/ oder was man hat/ bestecket und gezieret.

7.

Hirschzemmer zu kochen.

Säubere den Zemmer/ leg ihn in einen Hafen/ schütte halb Wein und halb Wasser daran/ saltze/ und laß ihn gar sieden/ nimm ihn dann heraus/ und leg ihn auf den Rost/ laß ihn braten/ schmiere ihn mit Butter/ lege ihn alsdann in eine Schüssel: hernach nimm Schmaltz in eine Pfann/ laß es recht heiß werden/ thue Zucker darein/ daß es dicke wie ein Muß werde/ giesse dann Essig darein/ ingleichen thue Negelein/ Zimmet/ Pfeffer und Muscatblüh darzu/ deßgleichen etliche Löffelvoll Fleischbrühe/ laß es untereinander sieden/ wirff auch geschnittene Citronenschalen darein/ und ein Stück Butter/ schütte es alsdann über den Zemmer/ setz es auf die Glut/ und gibs zu Tische.

Das VIII. Capitel.

Von allerhand Fischspeissen.

I.

Ein Hecht in einer gelben Brühe.

Thneide den Hecht am Rucken auf/ mache vier Theil daraus/ giesse Essig und Wasser in eine Pfanne/ saltze es wohl/ setz die Pfann übers Feuer/ wann der Essig siedet/ so lege den Fisch darein/ laß ihn sieden/ biß sich die Gräten lösen/ so hast einen blau-gesottenen Hecht: dann nimm Wein/ Zucker/ Ingber/ Pfeffer/ Saffran/ Saltz/ Muscatenblumen/ Limonienscheiben/ thue es in die Brühe/ laß es sieden/ und richte sie über den Hecht an.

2.

Hecht in einer Französischen Brühe.

Schuppet den Hecht/ siedet ihn in Saltzwasser so lang/ als harte Eyer/ giesset das Wasser ab/ thut Erbsbrühe daran/ lässts einen Wall thun/ giesset wieder ein Theil Brühe herab/ thut viel Butter daran/ reibet eine Muscatnuß darein/ thut Pfeffer/ Ingber/ Cardomömlein und Saltz daran/ lasset es aufsieden/ und richtets an.

3.

Einen Polnischen Hecht.

Diesen richtet man also zu: Schüppe und koche ihn in Saltzwasser/ giesse das Wasser davon ab/ thue Wein/ Zucker Citronen/ Butter/ Pfeffer/ Saffran/ Saltz und gerieben weiß Brod darzu/ und laß es mit dem Hecht fein sanfft mit einander aufkochen.

4.

Einen guten Hecht oder Karpffen.

Wenn man den Hecht oder Karpffen geschuppet/ und ausgeweidet hat/ macht man etliche Schnitte zwerch darüber/ und reibet ihn mit Saltz/ und bestreicht ihn mit geschmoltzener Butter/ leget ihn auf den Rost und röstet ihn. Unterdessen siedet man die Milch/ oder den Rogen mit Weinessig/ Butter/ Saltz/ Zwiebeln/ Gewürtz/ Cappern und Erdschwämmen/ leget dann den gebratenenen Fisch in die Schüssel/ und schüttet die gestoofte Brühe darüber. Man kan auch diesen Fisch nur bloß gebraten und mit Butter begossen auf die Tafel bringen.

5.

Karpffen mit einer Zwiebel-Brühe.

Diese recht zu stoosen / thut man die Schuppen davon / so bald sie aus dem Wasser kommen. Hernach öffnet man den Bauch / und nimmt das Ingeweyde heraus / doch also / daß die Gall nicht zerrissen werde / schneidet den Fisch in etliche Stücke / bewahret das aufgefangene Blut / welches der Brühe eine Dicke und guten Geschmack giebet. Nach diesem legt man die Stücke samt dem Eingeweyd in einen Kessel / thut darzu Butter / Saltz / Weinbeersafft / Weinessig / Zwiebeln und Citronen-Schaalen / Gewürtz / Wein und Wasser. Man muß aber im sieden vorsichtig damit umgehen / daß sie nicht nach dem Kessel schmäcken / daher man es zuweilen umkehret / daß sich der Fisch nicht ansetze / und läßt alsdann die Brühe so viel einsieden / als man kan / daß die Brühe einen guten Geschmack bekomme. Wann er nun gar ist / richtet man ihn an / und trägt ihn warm zu Tische.

6.

Einen andern Karpffen mit schwartzer Brühe.

Wasche den Fisch / schuppe ihn / und schneide ihn in Stücken / hebe das Blut davon auf / siede ihn in halb Essig und halb Wasser mit Saltz / wann er gar ist / so seyhe die Brühe davon / und lege den Fisch in die Schüssel : Alsdann mache eine Brühe von Wein / etwas Weinessig / Ingber / Pfeffer / Negelein / Muscatenblumen / Cardomömlein und Pfefferkuchen / geuß es zusammen über den Fisch / und laß es aufsieden / alsdann / wenn du ein wenig Mehl in Butter gebraten / und zu dem Fisch gegeben / so laß sie noch einmahl aufsieden / und richt es an.

7.

Ein Aal in gelber Brühe.

Ziehet den Aal ab / schneidet ihn in Stücken / nehmet Ingber / Pfeffer / Zimmet / Muscatenblumen und Saltz untereinander / würtzet ihn wohl ein (nachdem er zuvor abgesotten ist) giesset Wein darüber / thut Saffran daran / saltzets nach genügen / reibet einen Honig- oder Pfefferkuchen daran / und lasts sieden / daß es ein dickes Brühlein gewinnet / dann richtets an.

8.

Ein gebratener Aal.

Nachdem der Aal abgezogen / und in Stücke zerschnitten / nehmet Ingber / Pfeffer / Zimmet / Muscatenblumen und Saltz untereinander / würtzet ihn damit ein / lasst ihn 2. Stunden darinnen liegen ; alsdann nehmet ihn heraus / leget ihn auf den Rost / lasst ihn eine Stund braten / begiesset ihn mit Butter wenn ihr ihn anrichtet / drucket Citronen-Safft darüber / so ist er gut. Wem beliebet kan ihn auch mit Salbey spicken.

9.

Gesaltzenen Lachs zuzurichten.

Lege den Lachs in frisch Brunnwasser / laß ihn ein Zeitlang wässern / alsdann schneide das Fleisch / so weit es vom Saltz angegriffen / ab / daß er fein roth läßt / siede ihn in Wasser ab / koste ihn / daß er nicht zu saltzig sey / hernach mache ein sämtliche Brühe von Butter / Wein / ein wenig Essig und Pfeffer darüber. Man kan ihn auch in Butter braten : oder aber kalt auffsetzen.

10.

Gerauchter Lachs.

Man schneidet ihn in dünne Scheiben / leget ihn zierlich in eine Schüssel / und isset ihn mit Pfeffer. Will man ihn aber braten / legt man ihn / nachdem er auch so dünn geschnitten / auf ein darzu gemachtes sauberes Blech / bratet ihn also auf Kohlen : Er muß aber / wann er nur weiß wird / vom Feuer genommen werden / sonst wird er zu hart : wenn er also mit Butter gebraten / giebet man ein wenig Weinessig und Pfeffer darauf. Es ist ein angenehm Essen.

11.

Ein Stuck Stöhr zu braten.

Schuppet / saltzet und bestecket es mit Würtz-Negelein / lasst es braten / und begiesst es fleissig mit Butter / daß es fein safftig bleibet. Wann es gar ist / so nehmt es vom Spieß / leget es in einen Topff / lasst es einmahl mit Wein / ein wenig Essig / Zimmet / Muscatenblüh und etwas geriebenen Brod und Butter aufsieden / so ist es gut.

12.

Stöhr zu sieden.

Schuppe und siede ihn in frischem Wasser und Saltz gantz gemach und langsam ab / ohngefehr einhalb Stunde. Wann er nun gar / so laß das Wasser gantz ablauffen / lege ihn in die Schüssel / gib klare Butter darüber / bestreue ihn mit Petersilge / und gib Senff darbey.

13.

Stockfisch in Butterbrühe.

Wenn der Stockfisch wohl geschlagen / genugsam gewässert und gewaschen / läst man ihn absieden / doch / daß er nicht zu hart werde / seihet das Wasser rein ab / thut ihn in eine Schüssel / so dir beliebet / kanst du ihn ein wenig mit Mehl einbrennen / daß er etwas dick wird / thue ein gut stück Butter darzu / rühr es um / biß die Butter geschmoltzen / saltze ihn was nöthig / und gib ihn zu Tisch.

14.

Stockfisch mit süssem Rohm.

Wann er bereitet / wie oben gemelt / und abgesotten / thue ihn auf die Schüssel / gib süssen Milch-

Milchram darüber / und ein gut Stück Butter/ Pfeffer / Semmel Krummen darzu/ laß es durchsieden / und wenn du ihn anrichten wilt / so saltze ihn/ so viel nöthig. Diß muß man allezeit in acht nehmen/ daß man den Stockfisch nicht ehender saltzet / biß er soll aufgegeben werden / dann sonst wird er hart.

15.

Schollen oder Platteissen mit grünen Erbsen.

Säuber die Schollen/ thu sie in einen Kessel/ giesse gelinde Wasser daran/ laß sie sieden / dann thue die schuppichte Haut und was unnutz darvon/ lege sie in einen Tiegel / nimm ausgemachte grüne Erbsen/ laß sie absonderlich in Röhrwasser sieden/ schütte die Erbsen samt ihrer Brühe über die Schollen/ thue Butter/ klein geschnittene Petersil/ Gewürtz darzu/ und laß noch ein wenig sieden/ salß es/ und richte sie an.

16.

Gefüllte Grundel zu machen.

Nimm ein halb Maaß frische Grundel/ wasche sie sauber / thue sie in ein Geschirr / nimm ein halb Maaß süsse Milch/ schlage 5. Eyer darein und ein wenig geriebene Semmel/ thu die lebendige Grundel darein/ laß sie wohl ansaugen/ biß sie dick werden/ darnach seyge es ab/ setze geschwind ein Fleisch-Brüh über das Feuer / laß es sieden / thue die Grundel hinein / laß ein wenig sieden / fange sie dann heraus auf eine Schüssel/ und gib sie warm auf den Tisch.

Das IX. Capitel.

Von allerley Vögeln und Beflügelwerck.

1.

Auerhahn zuzurichten.

Rupffet den Auerhahn biß auf die Füß und Kopff fein sauber/ nehmet ihn aus : nehmet dann Ingber/ Pfeffer/ Negelein/ Zimmet/ und Muscaten/ würtzet und reibet ihn wohl inn- und auswendig damit/ lasset ihn 2. Tag auf einer Schüssel im Keller liegen: Wann er alt ist (welches man am Magen erkennen kan) so klopffet ihn wohl mit einer Keule. Ehe man ihn bratet / saltzet man ihn und lässet ihn im Saltz 2. Stunden liegen: Alsdann stecket man ihn an den Spieß/ wie eine Ganß / bindet den Kopff und Füsse mit einem Tüchlein ein/ daß die Federn nicht verbrennen/ begiesse ihn mit siedendem Wein/ und brenne ihn mit Butter / wann er also 4. Stunden gebraten/ dann nimbt man Speck / schneidet und bratet den aus/ lasset es recht heiß werden / und begiesset den Hahn damit / lasset ihn noch ein Stund braten/ darnach nehmet das dicke aus der Pfannen/ giesset Malvasier oder ander guten Wein/ Rosen-Essig/ Fleischbrüh/ Zucker / Citronen-Safft / auch klein geschnittene Citronenschalen darein / lasset es kochen; Wem beliebet/ kan auch Lebkuchen/ Negelein/ Zimmet und Weinberlein darzu nehmen samt geschnittenen Mandeln/ bindet alsdann dem Hahn den Kopff und Füsse auf / ziehet den Hahn ab auf eine Schüssel / giesset die Brühe darüber/ und beleget ihn mit Citronenblätzlein. NB. Wann der Hahn sehr alt wäre / kan man ihn anfangs/ nach dem klopffen zwey oder drey Nacht in Essig liegen lassen/ welches ihn mürbe macht.

Auf ein andere Art.

Nachdem der Auerhahn/ wie oben gemelt/ zubereitet/ lässet man ihn vorher/ ehe er gebraten wird/ ein wenig in einem Kessel sieden / alsdann spicket man ihn/ und lässet ihn gemächlich braten / besteckt ihn mit Negelein / und Zimmet / machet hernach eine Brühe mit einem gesottenen und gestossenen Leberlein/ Lebkuchen/ guter Fleischbrüh / Negelein/ Pfeffer und Trisnet darüber.

2.

Eine Ganß wie ein Auerhahn zu bereiten.

Nim ein Mittelmässige Ganß/ so nicht zu fett noch mager ist/ gieß ihr ein Glaß voll Rosen-Essig in den Hals/ henge sie bey dem Kragen auf / biß sie erstarret : Alsdann rupffe sie / laß den Kopff und Füss daran / allein schneide die Haut zwischen den Klauen heraus/ schneide die Ganß auf / nimm das Eingeweyd heraus / wasche sie mit Wasser sauber aus/ letzlich mit Wein/ Gewürtz und Saltz/ und laß sie eine Nacht also stehen : Endlich brate sie wie einen Auerhan / und mach ein Brüh darüber / wie oben gemelt.

3.

Rebhüner zu braten.

Wann ihr sie rupffet/ so last den Kopff unberupffet / waschet sie etliche mahl mit Wein und Essig aus/ saltzet und reibet sie mit Gewürtz / bratet sie fein langsam/ begiesset sie mit Butter / bestecket sie mit Zimmet und Nägelein / wann sie gebraten/ legt sie in eine Schüssel. Alsdann machet eine Brüh mit Butter / Citronen-Safft / Gewürtz ꝛc. und richtets über die Rebhüner. Man kans auch ohne Brüh / allein mit Butter begos-

begossen auf die Taffel geben / und mit Citronensafft betreuffeln. NB. Wann der Rebhüner viel seynd / kan man etliche spicken / und etliche nicht / dann etliche Leuthe essen nichts gespicktes.

Eine Brühe über die Feld-Hüner.

Nehmet ein Schnitten weiß Brod / röstet und lasset es mit Fleischbrühe aufkochen / zwinget es durch einen Durchschlag / giesset Wein daran / und ein wenig Essig / Ingber / Pfeffer / Muscatenblüh / Saffran / Zucker und Zimmet / drucket auch von einer Citrone den Safft daran. Das Rebhun aber / indem es bratet / bestecket mit Zimmet und Nägelein / wann es gar ist / richtet die Brühe darüber an / und beleget es mit Citronen-Scheiblen.

4.

Eine Brühe über Reb- und Hasel-Hüner / welche man auch über Tauben gebrauchen kan.

Nimm ein wenig Fleischbrühe und Wein / Holder-Essig / auch Zucker / Zimmet / Negelein / Cardomömen und Pfeffer / thue darzu das trübe aus der Brat-Pfann / und laß es miteinander sieden / dann geiß es über die Hüner / sie mögen nun gebraten oder gesotten / seyn.

5.

Hüner in brauner Brühe.

Nehmet die zubereitete Hüner / bratet und leget sie in eine Schüssel: Nehmet dann Rocken-Brod / so gerieben und in Butter geröstet ist / giesset etwas Wein oder Malvasier daran / auch thut Negelein / Ingber / Pfeffer / Cardomömlein / ein wenig Rosen-Wasser / Zucker und Saltz darein / lasset es kochen / und richtet es über die Hüner an.

6.

Einen guten Cappaun zubereiten.

Nimm ein guten Cappaun / putze ihn sauber / spicke ihn wohl mit Negelein / Zimmet / und Limonenschalen / thu ihn in ein saubern Hafen / gieß halb Wein und halb Wasser daran / auch nimm darzu Muscatenblühe / Ingwer / Pfeffer / der gantz ist / laß ihn fein gemächlich sieden / biß er gar ist / alsdann gieb ihn auf eine Schüssel / und streue Peterstil darüber.

7.

Ein andere Art / einen Cappaun zu sieden.

Nehmet ein abgeputzten Cappaun / füllet ihn mit 12. Austern / und nehmet ein Stuck Butter und Zimmetstup / wie auch ein wenig Muscaten-Blüh darzu / nähet ihn alsdann zu / thut ihn in eine Pfann oder Hafen / giesset Wasser daran / und ein wenig Saltz / weilen die Austern ohne dem gesaltzen seynd / last ihn fein sieden / biß er weich wird / macht dann eine gute Brüh von 4. Sardellen und Butter / und richts darüber an.

8.

Junge Hüner einzumachen.

Nimm Hüner / so viel du wilt / zerlege sie in Stücken / thu sie in einen Tiegel / saltze sie ein wenig / und gieß halb Wein halb Fleischbrühe daran / thue darzu Muscatblüh / Ingber / Pfeffer / 2. oder 3. Lorbeerblätter / ein wenig Rosmarin / Butter und geriebene Semmelbrößlein / laß nicht zu lang sieden / daß sie nicht zu weich werden / man kan sie auch mit Saffran gelb machen / und alsdann anrichten.

9.

Eine gute Füll zu gebratenen Hünern.

Nimm Brieseln / überbrühe sie / hacks klein / röste es mit gehackten Krebsen / hacke auch die Lebern von den Hünern darunter / röstls wohl miteinander / nimm eingeweichte Semmel und etwas Milchram darzu / wie auch ein paar Eyer / mische es wohl / und fülle die Hüner damit / brate sie alsdann schön braun / begiesse sie mit Butter / so werden sie gut.

10.

Wilde Endten zu braten.

Man rupffet die Endten / schneidet ihnen Kopff und Flügel ab / spicket sie an etlichen Orten / stecket sie an Spieß und bratet sie mit fleissigem begiessen. Die Brühe daran machet man von etwas Essig / Saltz / Wasser / Weinbeersafft / Gewürtz und Pommerantzen-Schalen. Wollet ihr aber eine süsse Brühe machen / so bereitet sie von Zucker / Wein / etwas Weinessig / Gewürtz / Negelein / Pfeffer und Saltz / leget ihr sie aber trucken in die Schüssel / so ritzet und stechet sie etwas über die Brüst / streuet etwas Saltz / und tröpffelt Citronen-Safft darüber / welches die beste Brüh ist.

11.

Eine Brüh über gebratene Endten.

Nehmet Eschallotten / kochet sie in Wasser ab / und wenn ihnen der stärckste Geschmack vergangen / so thut geröste Semmel / so in Wein geweicht / und durch einen Durchschlag getrieben / Wein und ein wenig Essig / Negelein / Pfeffer und Zucker darzu / auch Saffran / um die Farbe zu geben. Wann nun die Endten gebraten / und die Brüh gesotten / richtet man sie über die Endten an. Auf solche Art kan man auch die Gänße zurichten.

12.

Schnepffen zu braten und zuzurichten.

Man pflücket diese Vögel trucken / und ziehet ihnen die Haut vom Kopff hernach stösset man ihnen den Schnabel mitten durch den Leib / und nimt sie aus / spicket sie und stecket sie an den Spieß: Diesen stösset man bey den Schenckeln ein / daß er bey den Flügeln wieder ausgehet. Hernach bra-

brätet und begiesset man sie fleissig / leget dann zwey Schnitten geröst Brod in die Bratpfanne / damit das Abtropffen der Schnepffen darauf falle. Endlich / machet man ein kurtze Brühe von Weinbeersafft / Saltz und Gewürtz / worinnen man das Brod aufquellen lässet / ehe man die gebratene Schnepffen darauf leget. Wann man sie aber ausnimmt / muß ihr Eingeweyde zugerichtet werden / wie folget:

Den Magen thut man weg: die Gedärme hacket man klein / und thut darunter Muscatenblumen / Pfeffer / Negelein / ein wenig Citronensafft / dann brätet man es in Butter / und thut darunter ein wenig Semmel so gerieben / und schmieret es auf Semmelscheiben / so in Butter gebraten.

Oder:

Nehmet das Ingeweyde / hacket / und bratet es ein wenig in Butter / nehmet auch ein wenig geriebene Käse / und etwas gerieben Rockenbrod: wann es zusammen gebraten / so giesset ein wenig Wein daran / auch Ingber / Pfeffer / Negelein / Muscatenblumen und Cardomömlein / machet es mit Citronen sauer / thut ein wenig Zucker darzu / und richtet es über die gebratene Schnepffen an.

Das X. Capitel.

Von allerhand Braten.

I.

Einen Hirschzemmer zu braten.

Zeht die zähe Haut mit einem Messer ab / wie man einen Haasen abschelet / schneidet langen Speck / saltzet und würtzet ihn tieff durch / stecket ihn an den Spieß / lasst ihn zu genügen braten / und richtet ihn an. Wollet ihr ihn in dem ersten Gange geben / so machet eine Brühe darüber / wie folget:

Nehmet Fleischbrühe / und die Brühe aus der Pfannen / doch / daß es nicht zu fett ist / und ein wenig Wein / Eyer und Citronensafft / oder Holderessig / thut Ingber / Pfeffer / Negelein und Cardomömen darzu / leget den Braten in die Schüssel / giesset die Brüh / nach dem sie gekochet / darüber / und beleget ihn mit Citronscheiben.

2.

Ein Reheschlegel zu braten.

Nachdem der Reheschlegel abgezogen und gespicket / saltzet und reibet man ihn mit Pfeffer / brätet ihn am Spieß mit fleissiger Begiessung / daß er fein safftig bleibet: darnach nimmt man Zuckerbrod / Negelein / und klein geschnittene Citronenschalen / bestreuet ihn damit / und gibt ihn mit Butter zu Tische.

3.

Ein sauren Rindsbraten.

Nehmet einen dicken Riemen vom Hinterviertel aus dem Ochsen / lasset ihn 8. oder 10. Tage in Essig liegen spicket ihn alsdenn / und reibet ihn wohl mit Saltz / Ingber / Pfeffer und Negelein / lasset ihn zwey Stunden darinn liegen / stecket ihn an einen Spieß / und begiesset ihn etlichmahl mit Butter / lasset ihn langsam braten / machet eine Brühe darüber / wie folget:

Bratet eine Semmelscheibe / gebt Wein und Fleischbrühe darauf / lasset es sieden / dann treibet es durch einen Durchschlag / thut darzu Pfeffer / Negelein / lasset es kochen / und streuet Citronenschnittlein darüber. Wem beliebet / der kan an statt Citronenschaalen Cappern nehmen.

4.

Gebratene Schöpßkeule mit einer Brühe.

Wañ die Keule oder Braten gar ist so schneidet Schalloten gantz klein / nehmet das Dicke aus der Bratpfanne / thut darzu Pfeffer / Ingber Negelein / und drucket eine Citrone darein / siedets / leget alsdann den Braten in die Schüssel / und giesset die Brühe darüber: Oder nehmet das Dicke aus der Pfannen / giesset Rosenessig / Zucker / Gewürtz / und klein geschnittene Citronenschalen / und lässts aufkochen.

5.

Ein gewickelt Bretlein von Rindfleisch.

Nimm Rindfleisch / schneid es fein dünne in breite und länglichte Stücke / klopffe es daß es mürbe wird / lege es 4. Tage in Essig / darnach saltze und bestreue es mit Pfeffer und gehackten Speck / samt etwas Rosmarin / wickle es übereinander / lege es in eine Bratpfanne / oder stecks an Spieß / oder aber laß es in der Pfann im Ofen braten.

6.

Ein zahme Schweinskeule / wie ein wilde zuzurichten.

Man nimmt eine Keule von einem Schwein samt dem Fuß / klopffet sie wohl / daß sie mürbe wird: dann ziehet man die Haut oder Schwarten davon / der Fuß muß aber rauch bleiben. Alsdann nehmt gestossene Wachholderbeer / gestossenen Pfeffer und Saltz / reibet den Braten starck damit / leget ihn hernach 14. Tag oder länger in Essig / bratet in hernach am Spieß / und macht eine Brüh darüber / wie über das Wildbreth.

Das

Das XI. Capitel.

Von Sultzen und Gallerten.

I.

Französische Sultzen.

Man nimmt Kälberfüsse / so viel man will / brühet denselbigen die Haare ab / und schneidet sie in der Mitte voneinander / thut die gröste Knochen heraus / und schneidet vornen die blutige Klauen ab: hernach so wirfft man sie in kaltes Wasser / wäscht sie fein sauber ab / und giesset offt Wasser daran: dann nimmt man sie heraus / säubert sie in warmen Wasser / daß sie fein schön weiß werden / leget sie dann wieder in kaltes Wasser / und wechselt so offt damit um / biß das Blut und Fett / so viel möglich / darvon komme / insonderheit muß kein Fett daran bleiben / weil selbiges von allen Gallerten abgesondert werden muß.

Nachdem nun die Füß schön weiß / und vom Fett und Blut gereiniget / thut man sie zusammen in einen saubern Topff: zu diesen Füssen thut man auch eine Henne / Cappaun oder Hahn / mit einem Stücklein Kalbfleisch; jedoch alles ohne Saltz / lässts miteinander gantz versieden / und nimmt den Schaum fleissig davon ab. Wann man nun alles zersotten / und das Fleisch zerfallen ist / so nimt man den Topff vom Feuer / lasset die Brühe davon / durch ein grobes Tuch oder Härensieb lauffen / druckt das Fleisch wohl aus / daß alle gute Brühe davon komme / und nimmt alsdann alles Fett mit einer Feder davon oben fleissig ab.

Wann nun das Fett alles abgenommen worden / so thut mans wieder in den vorigen Topff / so aber zuvor sauber ausgewaschen werden muß / giesset darzu guten weissen Wein / so ein wenig säuerlich seyn soll / thut darzu Zucker / Zimmet und Negelein / lässts wieder sieden / biß man vermeinet / daß die Gallert dick und stehend werde / welches man leicht probiren kan / wann man spühret / daß die Brühe zwischen zweyen Fingern kleben bleibet / oder / wann man etliche Tropffen davon auf einen kalten zinnern Teller fallen lässet / und dieselbigen bald bestehen / dann dieses ein Zeichen ist / daß sie genug eingesotten. Ferner / tropffet man Citronensafft darein / jedoch nur so viel / daß es ein guten angenehmen säuerlichen Geschmack darvon bekommet / und es nicht zu sauer werde. Hernach thut man sie vom Feuer / wann sie in voller Hitze ist / und giesset das Weisse geschlagene vom Ey darein: dieses macht die Sultze klar / und treibet das Fett ab. Das Weisse vom Ey aber muß zuvor mit einem Birckenrüthlein wol geschlagen werden.

Nachdem nun die Brühe vom Sood sich ein wenig gestillet / so giesset man selbige durch einen härin Sack / und muß zuvor von besagter Brühe alles Fett und Unsaubere abgezogen / und alles gemächlich / nur als ein dünner Faden durchgesiehen werden / und kan man dieses Durchseihen noch einmahl wiederholen / weil es im Anfang ein wenig trübe durchlauffet; dann je öffter es durchlauffet / je klärer die Sultz wird. Dieses Durchgiessen soll auch nahe beym Feuer / oder warmen Ofen geschehen / damit es desto lieber durchlauffe / und nicht so bald gestehen könne. Dergleichen Sultzen oder Gallerten macht man auch von mancherley Vögeln; zu diesen sollen aber allezeit magere und keine fette erwählet werden.

2.

Ein schöne marmorirte Sultze.

Man nimt von vorbesagter zugerichter Gallertbrühe / thut darein Saffran / so hat man ein schöne durchsichtige / goldgelbe Farb. In einen andern Theil macht man rothen Rübensafft oder Bresilgenholtz / so wird es roth. Violenbraun wird es von Kornblumen oder Leckmoß: Grün von Fenchel / oder von Creutzberen / das Safftgrün. Blau von Nußschalen / weiß von gestossenen Mandeln.

Diese gefärbte Gallerten müssen ein jede besonders gefärbt und in flache Schüsseln / oder tieffe Teller ausgegossen hernach in Stücklein / nach Belieben / gleich wie Blumen / Wappen / Nahmen sind / ausgeschnitten / und zierlich unter / neben oder aufeinander geleget / ja / auch gar wie zugespitzte Säulen zur Tafel bey dem Confect aufgetragen / und andere kalte Essen damit gezieret werden.

Wolte man die Sultze wie ein Marmor machen / so nimmt man eine überzierte Tartenpfanne / giesset in dieselbige die Farbe / welche beliebet / eines Fingers breit / lässets erkalten / hernach wieder ein andere drauf / und mit den andern Farben so fort an. Wann es nun genugsam aufeinander gestanden und kalt worden / so tunckt man die Pfanne mit dem Boden / und so weit dieselbe von der Gallert voll ist in warmes Wasser / so löset sich die Gallert rund um ab / daß man sie heraus stürtzen kan auf ein weisses Papier / mit einem Messer in Stücklein nach Belieben zerschneiden / und damit die Schüssel zu zieren / oder andere Sachen daraus machen / so wird solches schön / und wie ein Marmor aussehen. Von dieser Gallert giesset man auch in ausgehölte Citronenschalen; wann sie alsdann gestanden / und kalt genug worden / so schneidet man sie in 4 Theile / zieret damit die Schüsseln und andere Sachen.

3. Ein

3.

Ein angenehmes Schau-Essen von Gallert.

Man lässet von weissem sauberen Glaß einen runden Boden/der so weit oder groß/als die Schüssel ist/ schneiden / über diesen giest man alsdann die vorige Gallert/ohngefähr eines Fingers dick. Zur Zeiten des gläsernen Bodens aber lässt man ein kleines Loch machen / verkleistert es mit Papier / oder andern Sachen / und giesset alsdann erst die Gallert darauf Nachdem man es nun zu Tische tragen will/ so machet man dieses Loch wieder auf/ und giesset durch einen Trichter klares Wasser in die Schüssel/thut darein kleine lebendige Fischlein; diese werden im Wasser umlauffen / und durch die Gallerte können gesehen werden. Sie muß aber/ wie leicht zu achten/schön durchsichtig und klar seyn.

4.

Eine gute Sultze von Kalbfleisch.

Man nimmt ein vorder Viertel von Kalbfleisch/hauet es in drey unterschiedene Stück; man muß aber keinen Knochen entzwey brechen / nimmt alles Fett davon ab / so rein als man immer kan / wäschet es 5. oder 6. mahl in frischem Wasser/und und lässet es im Wasser bey 4. Stund lang liegen/kochet es hernach in reinem Wasser/biß es fein rein und sauber ist / schäumet es wohl ab/nimmt es alsdann vom Feuer / und thut es in einen andern Topff mit einem Häfelein voll weissen Wein / und so viel Brühe als Wein/setzet es wieder zum Feuer/und so offte als Schaum aufkommet/ schäumet man es ab/setzet es hernach über ein gelindes Feuer 6. oder 7. Stunden lang wohl zugedecket / wann es probieret / wie oben gedacht/und dick genug gefunden wird / daß es klebet und gestehet / nimmt mans vom Feuer / seihet es durch/ lässt es kalt werden/und thut oben alles Fett darvon/was sich aber auf den Grund gesetzet hat / ist gut zum färben und würtzen.

5.

Eine schöne rothe Sultz zu machen.

Man nimmt von vorgemelter dünnen Gallert ein Mäßlein/ den vierdten Theil dieses Mäßleins puren Wein/und ein halb Pfund Zucker / etwas Zimmet/ Muscatnuß und Negelein; hernach nehmt ein oder zwey Tücher / so mit Torna Solis gefärbet/ und bey dem Feuer wohl getrocknet seyn/ auch mit einem Stäblein der Staub davon ausgeklopffet und gereiniget / thut die in die zugerichte Gallert/setzet sie zum Feuer / biß sie gut und warm werde / presset oder drücket die Tücher wohl aus / biß man siehet/daß es genug gefärbet sey / alsdann thut man das Weisse von 6. Eyern wohl geklopfet und gerühret hinein / biß es gekocht ist/nimmt sie vom Feuer / lässts durch ein haren Säcklein laufen in eine Schüssel/und gestehen.

6.

Ein schöne weisse Gallert.

Man nimmt ebenmässig so viel von voriger Gallert/so viel Zucker/und nur ein wenig Gewürtz/ wegen der Farbe/ und kochet es mit Eyerweiß / lässet es durch den Beutel lauffen.

7.

Eine Sultze von Hirschhorn.

Man nimmt zwey Quartier sauber Wasser/ und 12. Loth Hirschhorn / machet das Wasser warm / thut das Hirschhorn hinein / und lässet es über Nacht auf warmer Aschen darinnen weichen / kochet es so lange / biß daß man es in einem Löffel an den Händen gantz klebig befindet ; seihet es alsdann durch / schüttet ein halb Pfund Zucker darzu / auch wohl etwas mehr / und ein wenig Rosenwasser / einen Löffel voll Zimmetwasser/ den Safft von 6. Limonien / und 2. Gran grauen Ambra/ setzet es also über gelindes Feuer / biß daß es gallericht werde / und thuts hernach in subtile Gläser.

8.

Eine Gallert von Aepffeln.

Man nimmt Aepffel / und scheelet sie / schneidet sie länglicht ins Wasser/ lasset es sieden / biß das Wasser starck von den Aepffeln werde / zwinget sie durch/und zu einem jeden Pfunde des Saffts nimmt man ein Pfund feinen Zucker / und kocht alles zusammen : darnach nimmt man ein wenig Pomerantzenschalen / in kleine Stücklein geschnitten/ darein / und wenn es bald dick ist / so giesset man so viel Limoniensafft darein / als man vermeinet / daß es genug sey / und lässet es noch ein wenig sieden.

9.

Eine gute weisse Sultz von Mandeln.

Man stösset die Mandeln/ wie eine Mandelmilch / nimt hernach Hausenblasen/nachdem man viel oder wenig machen will / siedet dieselbige in frischem Wasser / thut desselbigen Wassers ein wenig in eine zinnerne Schüssel heraus / und siehet / ob es gern gestehet : hernach ziehet man die Mandeln mit aus / wann es nimmer warm ist/ und lässet es gestehen zu einer Sultze. Diese Sultz ist kräfftig und gut ; man mag aber zuvor ins Wasser schönen weissen Zucker thun / damit es fein süß werde.

10.

Eine kräfftige Cappaunen-Sultze.

Man nimmt einen magern Cappaun / brühet / und säuberet ihn / thut das Eingeweyd heraus/ und wäschet ihn hernach inwendig mit Wein fein sauber aus. Wann dieses geschehen/ so thut man ihn in eine zinnerne Kanne / vermacht den Deckel wohl mit Taig / thut aber darzu ein wenig Galgant/ und ein Stücklein Zimmetrinde/setzet alsdann die Kanne in einen Kessel mit siedenden Wasser/ lässet es fünff gantzer Stunden aneinander sieden /

so gibt es selbsten eine Brühe / derowegen soll man kein Wasser daran thun. Nachdem es nun gesotten / so macht man die Kanne auf / giesset oder seihet es durch ein sauberes Tuch in eine Schüssel/und lässet es im Keller oder kalten Ort gestehen/ so wird es wie eine Sultze. Diese ist sehr gut und kräfftig.

11.

Eine gute Fisch-Sultze.

Nehmet Karpffen/weidet sie aus/ waschet sie wohl / thut die Zung und das Gehirn heraus/weil solches den Gallerten schädlich ist. Diese Karpffen leget mit Schleihen / welche eben also bereitet sind/wie auch mit den Gräten und Schuppen/davon das Fleisch genommen/in einen neuen Topff/ lasset alles zusammen sieden / und solche Brühe durch ein härin Tuch lauffen ; hernach thut alles mit geriebenen Hirschhorn und Hausenblasen in den Topff / und lasset es lange Zeit wieder sieden. Nach diesem lasset die Brühe von neuen wieder durchlauffen/und thut alles Fett fleissig darvon/giesset die Brühe wieder in den Topff / und leget Zucker und Gewürtz in einem Säcklein darein / kläret und seihet sie durch. Man kan sie auch perfumiren/ und/wie oben gemelt / auf mancherley Art färben.

12.

Eine gute Sultze zu machen.

Nehmet jung Schweinen Fleisch / so viel ihr wollet/Kälber- und Schweinfüsse/säubert sie/ und giesset Wein daran/daß es über das Fleisch gehet / ein wenig Essig / Malvasier / gantz Gewürtz/ Ingber / Pfeffer / Galgant/Saltz/Muscatenblumen / Saffranblumen bindet es in ein Tüchlein hänget es in die Brühe/uñ lasset es sieden: wañ das Fleisch meist gesottē/ so salzet es/würtzet es/daß es schön hell wird. Wañ es nun gar ist/so seihet die Brühe herab/decket das Fleisch zu/daß es fein warm bleibet/ thut in die Brüh Pfeffer/Ingber / Zucker Cardomomen / und lasset die Würtze in der Brüh noch eine Weil sieden ; darnach seihet sie durch ein härin Tuch oder Sieblein / leget Flachs oder Baumwolle darein/so hänget sich das Fett daran. Lasset die Brüh zuvor sich setzen / ehe ihr sie seihet / darnach leget das Fleisch in eine Schüssel / lasst es ein wenig erkühlen / streuet darüber Zimmet/ Corinten / giesset die Brühe darüber / thut abgezogene Mandeln darauf / und setzet es an einen kühlen Ort/daß es erstarret.

13.

Eine Milch-Sultze.

Nehmet ein Seydel Kern oder Milchrahm / 8. Eyerdotter/ Rosenwasser und Zucker / machet einen Eyerkäse / giesset ihn in ein Model/das über sich stehet / und last ihn wohl ertrucknen/ hernach nehmet das Weisse von 8. Eyern/klopffet es wohl/ lasset anderthalb Seydel Milchram sieden /giesset Rosenwasser und Zucker daran ; wann der Rahm siedet / so giesset das Eyerweiß schnell hinein / setzet den Eyerkäse in eine Schüssel / bestecket ihn mit Mandeln / lasset die Milch vorher wohl kühlen/ sonst zerfähret der Eyerkäse / giesset die Milch daran in die Schüssel / setzet ihn an einen kühlen Ort/so gestehet es. Wem beliebet/kan die Mandeln vergulden/es stehet schön.

Das XII. Capitel.

Von Pasteten.

1.

Pasteten mit Wildbreth und grossem Geflügel.

Nehmet Mehl/5. Eyer und ein wenig Butter/lasst es auf dem Ofen zergehen/nehmet auch Saltzwasser/lasst es sieden / machet einen starcken Taig/wälgert ihn/ als ein Finger dicke / so groß / daß das Fleisch darinnen Raum hat / nehmet das Fleisch/es sey Wildpreth / Kälberschlägel/Calicutischer Hahn / oder anders/spicket es / würtzet und saltzet es / leget es auf den Taig / darnach schneidet einen Taig/ machet ihn eines Fingers dicke/ und drey Finger breit leget ihn um das Fleisch herum / daß es stets liegen bleibet / drucket es fest an den Boden / wie gebräuchlich / überleget das Fleisch oder was es ist/mit Limonienplätzlein/thut Gewürtz / Lorbeerblätter und Rosmarin darzu ; Nehmet den Taig/wälgert ihn/und leget ihn über das Fleisch / klebet es wohl auf den Boden/ daß es keine Lufft hat/ schneidet wieder einen Taig 2. Finger dick / leget ihn neben herum / zieret ihn aus mit dem Rädlein / kehret die Spitzen hinter sich und über sich/und leget ihn in die Pasteten. Wälgert wieder einen Taig gantz dünne/ als ein grosser Teller / formiret es mit dem Eisen / so gut ihr könnet/ und leget es auf die Pasteten/bestreichet sie/ und formiret sie aufs zierlichste/nachdem sie mit Eyerdotter bestrichen / schiebet sie in den Ofen auf einem Blech/daß sie backet: damit aber die Hitz nicht zu sehr daran gehe / kan man Papier darüber decke.

2.

Hüner Pasteten.

Machet einen Taig von Mehl / drey Eyern/ Butter und warmen Wasser: die Butter muß aber in dem Wasser / wann es heiß gemacht / zuvor schmeltzen / machet den Taig recht feste / darnach machet eine Pasteten daraus / nehmet Kalbfleisch / lasst's ein wenig sieden / thut die Haut darvon / hacket es gröblich mit ein wenig Marck / alsdann legt es in die Pasteten/und thut Milchfleisch vom Kalbe / Ingber/Pfeffer / Cardomomen und

Musca-

Muscatenblüh daran/ saltzets/ setzet die Hüner/ welche wohl geputzt und gewürtzet seyn sollen/ in die Pasteten/ giesset die Fleischbrühe darüber/ thut Limonienscheiben und Butter darein/ macht die Pasteten zu/ wie sichs gebühret/ daß nichts heraus lauffen kan: blaset es mit einem Federkiel auf/ und thut sie in den Ofen/ wann es halb gebacken/ so klopffet ein Ey mit Saffran/ und bestreichet die Pasteten über und über/ setzet sie wieder in Ofen/ und lasst sie nicht zu braun backen.

3.

Ein Pastete mit jungen Hünern.

Machet sie rein/ waschet sie wohl/ und leget sie in einen guten Taig dichte auf einander/ die ledigen Stellen/ füllet mit Hanenkämmen/ Artischocken-Stühlen/ Morcheln und dergleichen aus/ was ein guten Geschmack hat/ leget so wohl zwischen/ als oben auf Butter/ Muscatenblumen/ Pfeffer/ Saltz und ander Gewürtz/ befeuchtet es mit Rosenwasser Zucker und etwas Verjus, auch 2. oder 3. Eyerdottern. Es muß aber wol zusamen geklopfet seyn: dann macht man sie fertig/ und backet sie.

4.

Eine Schüssel Pastete.

Nehmet junge Hüner/ Tauben/ Vögel/ Milchfleisch oder Brieße/ Sausiesen/ Fleischklümpgen/ und was einem jeden gefällt/ untereinander/ schneidet die Hüner und Tauben in Stücken/ bratet sie in Butter/ schneidet eine Schallotte/ und etwas Peterfilge darzu/ daß sie mit brate: würtzet es mit Muscatenblumen/ Pfeffer/ Ingber/ und Saltz/ wie auch Butter und Citronen. Wann nun die Hüner ꝛc. halb gebraten seyn/ leget solches in eine Schüssel/ und gebet etwas Wein und Fleischbrühe/ auch Verjus oder Essig an/ daß es eben darnach schmecket/ alsdann machet einen Deckel von Butter-Taig/ leget solchen darüber/ gebet ihm oben und unten Feuer/ daß es gar backe/ darnach gebet es zu Tische.

5.

Eine Rindfleisch-Pastete.

Wann eine Keule vom Ochsen gespalten/ so schneide davon ein Stück einer Hand breit/ und so lang/ als das Stück Fleisch breit ist/ klopffe es/ und lege es etliche Tag in Essig. Wann du es nun gebrauchen willt/ so spicke es/ der Speck aber muß in Saltz und Pfeffer umgewendet werden/ lege es in einen Taig/ wie die erste Pastete beschrieben ist/ würtze es mit Pfeffer/ Muscatenblumen/ Negelein und Saltz/ thue ein gut Stück Butter/ Citronenscheiben/ Mandeln/ und was dir sonst gefällig/ darzu/ und lasse es im Backofen gar backen. Wann sie aber gar ist/ so mache eine Brühe von Wein/ Fleischbrühe/ Butter und vorgemeldten Gewürtz/ laß es sieden/ und gieß es oben durch einen Triechter/ ins Lufftloch hinein. Dieses muß bey allen grossen Pasteten in acht genommen werden/ daß/ wann sie halb gar/ man oben mit einem Pfriemen oder spitzigen Messerlein ein Lufftlöchlein mache/ sonst bersten sie unten auf.

6.

Eine Pastete in einer Tarten-Pfanne.

Wann man nicht gleich kan zum heissen Backofen gelangen/ so nimmt man auch wohl die Tartenpfanne/ machet einen Taig von Butter/ leget den Boden/ und was einem jeden beliebet/ darein/ eine frisch abgesottene Ochsen-Zunge in Scheiben geschnitten/ Sausiesen/ Fleischklümpen/ Milchfleisch vom Kalbe/ Citronen/ Limonien/ Gewürtz/ Butter/ Austern/ Sardellen/ was man hat/ und was man will/ darüber junge Hüner oder Endten: Es muß aber alles zuvor in einer Pfanne in Butter gebraten werden/ daß es halb gar wird. Wann nun alles darzu bey der Hand/ so mache einen Deckel darüber/ gieb unter und über die Pfannen Feuer/ daß die Pasteten backe; wann es gar/ so giesse ein wenig Fleischbrühe/ Wein/ Butter/ und ander Gewürtz darzu.

7.

Eine Pastete mit einer Kalb- oder Schaafs-Keule.

Nimm die Schaafs-Keule/ klopffe sie wohl/ ziehe auch die Hant davon/ lege sie etliche Tage in Essig/ zuvor aber reibe sie mit Wachholderbeeren/ Saltz und Pfeffer. Dann/ ehe du sie brauchen willt/ lege sie ein wenig auf den Rost/ und laß sie braun werden/ alsdann spicke sie wohl/ und zwar tieff durch das Fleisch/ es muß aber der Speck in Saltz und Pfeffer umgewendet werden; setze sie alsdann in den Taig/ und thue Butter/ Gewürtz und Citronen-Schalen darzu/ auch Morcheln oder Schwamme/ befeuchtet sie mit Wein/ und lasst sie gar backen. Wenn solches geschehen/ so mache eine Brühe/ wie folget: Brate ein wenig Weitzenmehl in Butter fein braun mit einer Schallotte/ auch thue darzu Negelein/ Pfeffer/ Citronenschalen/ halb Essig und halb Wein/ auch/ so du willt/ etwas Syrup/ und gieß es in die Pastete/ diese kan man kalt oder warm geben. Man kan auch mit einer Schwein- oder Kälber-Keule eben so verfahren/ nur muß man die Schwein-Keule länger im Essig liegen lassen. Wann es recht zubereitet/ gehet es offt für gut Wildbrät mit durch/ und kan man hierzu die Rehe- oder wilde Schweins-Klauen ausheben/ und wie bräuchlich/ aussen an die Pasteten stecken.

8.

Ein kalte Pastete vom Hirschen.

Man kochet das Fleisch ein wenig auf/ und leget es die Nacht über in rothen Wein und Weinessig; spicket es gantz dicke/ und würtzet es mit Pfeffer/ Saltz/ Negelein/ Muscatenblumen/ Muscatnüß und Ingber/ backet es in einer tieffen Pasteten von groben Taig/ mit einem guten Theil Butter/ und lasset es wohl einziehen/ machet oben in der Pasteten ein Lufftloch/ und wann

man sie aus dem Ofen nimmt / so richtet man sie mit Butter und Weinessig zu recht / verwahret sie / und isset sie kalt.

9.

Ein Karpffen-Pastete.

Schuppet den Fisch / thut ihn auf / würtzet ihn mit Pfeffer / Saltz und Ingber / samt Muscatenblumen / laßt ihn eine Weil darinnen liegen / machet eine Pasteten von Taig / thut den Fisch darein / schneidet Limonienscheiben daran / auch Butter / Rosmarin und ander Gewürtz / und lasset ihn backen.

10.

Ein schöne Fisch-Pastete.

Zu einer Fisch-Pastete kan man nehmen 4. Qvartier Mehl / 2. Pfund Butter / 8. Pfund Karpffen / etwas Austern / ein halb Pfund Speck / 2. Citronen / 5. oder 6. Eyer / auch / so man will / 3. Viertel Kalbfleisch / und Gewürtz nach Belieben. Von Mehl / Butter und Eyern machet man einen Butter-Taig / wie sonst zum Blätter gebackenen gehörig / biß auf ein wenig Butter und ein paar Eyer / so man übrig lässet: dann schneidet man die Karpffen in Stücke / und siedet sie fast ohne Saltz ab / wann sie halb gar / bricht man die Köpffe darvon / und legt sie absonderlich; das Fleisch aber säubert man von Schuppen / hacket es / und thut darzu alles / was erst oben gemeldet / welches auch alles muß gehackt seyn / ohne die Austern; thut auch die übrige Butter und Eyer darzu / machet alsdann den Pastetenapff fertig / thut das gehackte darein / leget die Köpffe zum gehackten hinein / macht die Pasteten zu / und lässet sie gar backen. Es ist ein recht Fürstlich Essen.

11.

Den kleinen Pasteten-Taig zu machen.

Zu 8. Pastetlein muß man nehmen 1. Pfund Mehl / ein halb Pfund Butter / solches mit den Händen so lange reiben / biß sich die Butter verliehret; dann nimmt man ein Achtel süssen Rahm / machet es warm / rühret solches mit einem Ey zusammen / knetet es so lange / biß daß / wann man es von einander schneidet / sich Augen in dem Taige finden; dann theilet man ihn ab / lässt ihn erstarren / und formiret daraus die klemen Pastetlein.

Das gehackte darzu zu 8. Pastetlein gehöret anderthalb Pfund Kalbfleisch / das muß / wanns ein wenig gekochet / gehacket / und mit Weinessig im hacken angefeuchtet werden; würtze es dann wohl mit Pfeffer / Cordamomen / Musatenblumen / thue ein halbe Semmel / welche zuvor in süssen Rahm geweichet / darzu / saltze es nach Belieben / und mach die Pasteten zu recht. Ein mehrers von guten Pasteten findet der Liebhaber in meiner Haus- und Land-Bibliothec / in dem Buch vom Kochen / im Ersten Theil.

Das XIII. Capitel.

Von den Tarten.

I.

Tarten- oder Torten-Taig.

Der Tarten-Taig wird auf unterschiedliche Arten gemacht / gemeiniglich nimt man zu den besten Tarten den Blätter- oder Butter-Taig: wie derselbe gemacht wird / ist in meiner Hauß- und Land-Bibliothec beschrieben worden.

Einen guten geriebenen Tarten-Taig machet man also: Nehmet 1. Pfund schön Mehl / und ein halb Pfund Butter / saltzets / reibet es mit den Händen / biß sich die Butter im Mehl verliehret / alsdann schlagt ein Ey darzu / und ein wenig süsse Milch / so laulicht ist / machet einen Taig daraus / stopffet ihn aber nicht / sondern knätet ihn allgemach / so lange / biß daß er / wann man ihn voneinander schneidet / Augen hat / so ist er gut.

Einen Taig ohne Butter zu machen: Nehmet ein Pfund gut Weitzenmehl / thut es in einen Topff / und setzets in den Ofen / wañ ihr Brod backet / und lasset es so lang stehen / wie das Brod / dann nehmet 2. oder 3. Eyer und süssen Rahm / und machet einen Taig daraus. Thut aber auch darzu gestossenen Zucker und Saltz. Es machet den Taig mürbe und gut.

Ein ander guter Torten- oder Tarten-Taig: darzu gehöret ein Pfund Mehl / 4. Löffel voll Wasser / 3. Löffel voll Zucker: kochet erst von dem Wasser und Zucker einen Syrup / thut darzu so viel Butter / als zum Taige nöthig / wie auch das Mehl / und machet den Taig daraus: Oder nehmet gut Mehl / Butter / Rosenwasser / Zucker und Eyer / und machet einen Taig daraus / aber stopffet ihn nicht.

2.

Ein Mandel-Tarte.

Nehmet Zucker / stosset den klein / siebet ihn durch ein enges Sieb: dann nimt man ein Pfund Mandeln / davon die Haut fein abgezogen / stosset die klein / und giesset allemahl im Stossen einen Löffel voll Rosenwasser daran / daß sie nicht öhlicht werden: Dann nimt man auf ein Pfund Mandeln / ein halb Pfund des gesiebten Zuckers und zwölff Eyer / als sechs gantze und sechs Dotter / rühret die Eyer und Zucker in einem Topffe wohl ab / daß der Zucker gantz zergehet / und einen Schaum machet; und muß solches rühren fast bey zwey Stund währen: alsdann

dann giesset man es auf die gestossenen Mandeln/ dergestalt/ daß man es allgemach mit denen Mandeln durchrühre / etwan einer halben Stunden lang/ damit es fein untereinander kome. Wann man es nun in eine Form giesset / muß man Brosamen von weissem Brod gar klein gestossen unter den Täig nehmen/ und wohl einrühren ; denn dieses Brod hält sie/ daß sie nicht niederfallen. Und muß es fein gelinde backen. Sol die Tarte groß seyn/ kan man von jedem/ seiner Maaß nach / mehr darzu nehmen.

3.

Auf ein andere Art.

Man scheelet ein halbes Pfund süsse Mandeln/ und stösset sie mit Rosenwasser/ kochet sie hernach in Rahm/ und wenn es kalt worden/ so nimmt man 8. Eyer-Dotter/ klopffet dieselbige wohl durcheinander/ und vermischet sie mit dem Rahm und Mandeln/ und machet es mit Rosenwasser/ Muscatnuß und Zucker/ Zimmet / Negelein und Muscatenblumen an / thut auch etwas gerieben Weißbrod und Marck darzu/ so gibt es eine gute Tarte.

4.

Eine Marck-Tarte.

Nehmet 8. dutzet Mandeln/ scheelet und stosset sie wohl/ feuchtet sie an mit Milch : alsdann nehmet 3. hart gesotten Eyerdotter/ reibt sie klein / und thut sie zu den Mandeln / wie auch ein Handvoll gerieben Weißbrod. Die Schale von einer Citronen wohl klein gerieben/ 1. Pfund Marck ; was am Marck abgehet / muß man mit Butter ersetzen: Man kan auch wohl gar nur Butter nehmen. Dieses alles setzt man auf Kohlen/ und läst es heiß werden/ und so bald es heiß / nimmt man es vom Feuer/ und thut etwas Zucker nach Belieben darzu. Macht folgends einen guten Butter-Täig / legt ihn/ wie sonst/ in eine Pfanne / und thut vorgesagte Materi darein/ gebet unten und oben Feuer. Wenn der Täig gar / so ist die Tarte fertig. Sie muß aber warm gegessen werden.

5.

Eine Frantzösische Tarten.

Nimm fast 3. Theil Mehl / anderthalb solchen Theil schönen Zucker/ mische es untereinander/ alsdann laß ein halb Pfund / oder so viel nöthig/ ungesaltzene Butter/ zwey oder 3. Löffel voll Rosen-Wasser / mache das Mehl und Zucker damit an/ daß er ein hübscher Täig wird. Theile ihn in 2. theil/ und laß ihn recht erstarren / mache den kleinsten Theil so groß als einen Thaler / thue das nachfolgend beschriebene gehackte darauf/ und den andern Täig darüber/ nachdem er mit dem Eisen zierlich ausgestossen / bestreichs mit dem Gelben von einem Ey/ und laß es gemach backen.

Das Gehackte zur Tarten: Nimm ein Handvoll gestossene Mandeln/ und so viel nöthig Semmel : weiche die Semmel in süssen Spanischen Wein oder Malvasier / rühre es zusammen / und würtze es recht wohl/ gib auch ein wenig Rosenwasser darzu : Man kan auch sonsten nach belieben ein Gehäcke machen von Weinbeeren/ Rosinen/ Brunellen und dergleichen.

6.

Aepffel-Torten.

Nehmet Borstörffer oder andere gute Aepffel/ schneidet sie entzwey/ thut die Kern heraus/ brat t sie in Butter/ biß sie braun werden; darnach streuet gebratene Semel auf den Boden / auch geschnitt ne Mandeln / Zucker und geschnittene Citronenschalen alsdann leget die Aepffel/ biß sie voll wird/ und lasset sie backen. Wenn sie ein wenig erhartet / so giesset Malvasier daran / bestecket sie mit geschnittenen Mandeln/ schneidet auch Citronenschalen länglicht/ eines Messerruckens breit / und stecket sie Bogenweisse auf die Aepffel. Es ist sehr köstlich zu essen.

7.

Citronen-Torte.

Nimm 12. Eyerdotter / den Safft von zwey Citronen/ von einer Citrone die gelbe Schale gantz zerrieben/ Zucker und Butter; dieselbe muß sauber und etwas zergangen seyn ; dieses gibt man zusammen in die Pfannen/ und lässet es backen.

Oder man reibet die äussersten Schalen von 4. Citronen/ auch 6. saure Aepffel / thut darzu 6. Eyerdotter/ ein wenig Butter/ geriebenen Zucker/ und für ein Pfennig geriebene Semmel / thut es in den Torten-Täig/ und lässet es gar backen.

8.

Eine Krebs-Torte.

Siedet die Krebse ab/ ziehet die Schild herunter/ und thut das inwendige heraus / dann nimmt man die gantze Krebse stösset sie in einem Mörser zu einem Brey/ reibet sie mit süssem Rahm durch einen Durchschlag so lange/ biß nichts von denen Krebsen mehr übrig ist/ als die Schalen/ deñ thut das durchgeriebene in einen Tigel/ lasset es kochen/ schüttet auch ein wenig Essig darzu/ daß es zusammen laufft. Hernach leget man ein leinen Tuch in einen Durchschlag/ und giesset es darauf/ daß die Molcken rein davon laufft. Ferner ein halb Pfund gescheelte und mit Rosenwasser gestossene Mandeln/ 3. Eyer/ wie auch ein halb Pfund Zucker darunter gemischet/ und eine viertel Stunde wohl zusammen gerühret; hernach in die Form gegeben / und schmieret das unter gelegte Papier mit ein wenig Butter.

9.

Eine Rahm-Torte.

Man nimmt ein Seydlein süssen Rahm / etliche Eyerdotter/ welche mit Rosenwasser wohl geklopffet seyn/ und etwas Muscatenblumen / saltzet es ein wenig/ kochet es auf Kohlen / und rühret es fleissig um / wenn es ein wenig gekochet/ so zuckert man es und lässet es noch ein wenig kochen / alsdann gibt man es in den Täig/ und lässet es backen.

10.

Ein gehackte Fleisch-Torte.

Nehmet Kalbfleisch / das zuvor gekocht oder gebraten/ dieses muß man gantz klein hacken / und dar-

darzu thun viel Corinten / klein geschnittene Mandeln / Zimmet Muscaten-Blumen / ein wenig Wein / und das Marck aus den Knochen: und wenn sie aus dem Ofen kommt muß man darauf giessen Wein mit Butter und Citronen-Scheiben gekocht.

11.

Eine Kräuter-Torte.

Man nimmt Spinat / Schnitlauch / und andere beliebige Kräuter / lässet sie ein wenig im heissem Wasser sieden / damit der wilde Geschmack davon gehe / und sie alsdann außtröpfflen. Hacket sie darnach klein / und thut darzu Butter / Eyer / Rahm gefülltes / oder Täig von Mackronen / Citronen Schalen und Gewürtz / wie in die Marck-Torten / als da seynd Rosinen / Zimet / Negelein ꝛc. lasset es hernach zusammen in einen Topffe kochen / und rühret es offt um / daß es nicht verbrenne; thut es hernach auf einen Teller / damit es kalt werde. Unterdessen formiret man eine Torte von Blätter-Täig / thut das gefüllte darein / zieret selbige / und verfahret damit / wie bey den vorigen gedacht worden.

12.

Ein Eyer-Käß-Torte.

Nehmet 5. Eyer / ein Seydel Rahm / und Rosenwasser / machet einen Eyer-Käß daraus: Wañ er kalt ist / so thut ihn in eine Schüssel / schlaget Eyer daran / und streuet geriebene Semel / Zucker und Zimmet darzu / rühret es wohl untereinander: Man kan auch wohl etwas gestossene Mandeln darunter thun. Ist es zu dicke / so rühret ein wenig Rosen-Wasser daran / nehmet einen Torten-Täig / wie zu andern Torten / thut dieses gefüllte darein / machet einen ausgeschnittenen Deckel darauf / und lasset sie backen.

Das XIV. Capitel.

Von allerhand Gebackenes.

1.

Gebackene Semmel-Scheiben mit gehackten Fleisch.

Nimm das mürbeste Fleisch von Kälber- oder Lämmer-Braten / auch das Fett von den Nieren / thue gerieben Weißbrot / ausgeschmoltzene Butter / Ingber / Muscatenblühe / Corinthen / ander Gewürtz und 2. Eyer darzu: denn nim Semmelscheiben mit dem Weissen vom Ey bestrichen / streiche mit einem Messer das Gehackte darauf / und backe es in ausgeschmoltzener Butter oder Schmaltz gar. Man kan auch eine Brühe darüber machen / darzu man die Butter nimmt / darinnen die Scheiben gar gebacken / und Weitzen Mehl darein thun. Wann nun solches ein wenig braun / thut man Wein / ein wenig Essig / etwas Zucker / Ingber / Muscatblumen und Pfeffer daran / und läst es durch kochen / so ist es fertig.

2.

Gemeine Hefen-Kuchen.

Nehmet Mehl / thut es in eine Schüssel / und lasset es warm werden: Darnach nehmet ein Seydel Rahm / und ein halb Seydel Hefen / und giesset es in das Mehl / rühret und setzet es auf den Ofen / und lasset es ein wenig aufgehen. Wann es aufgangen / so giesset frische Butter daran / ohngefehr 6. Loth / schlaget 6. Eyer ausklopffet und thut sie auch darein / saltzets / und rühret es wohl. Darnach würcket den Täig / biß er genug hat / machet Küchlein und leget sie auf ein warm Bret: und wenn sie aufgangen seynd / so backet sie. Sie müssen aber / wenn sie aufgehen sollen / zugedeckt seyn / sonst werden sie spröde.

3.

Brendte Kuchen.

Nehmet ein Seydel Rahm / thut ihn in eine Pfanne / lasset ihn kochen; darnach streuet Mehl darein / biß ihr es kaum rühren könnt / thut es über das Feuer / und trucknet es wohl / doch rühret es / daß sich der Täig nicht anlege. Wenn er wohl trucken ist / so schlaget Eyer fein langsam darein / und rühret es / biß der Täig die rechte Dicke hat / alsdann müsset ihr den Täig Löffelweise in heisse Butter legen / und es langsam abbacken.

4.

Hohlhippen oder Wiffte Kuchen.

Nehmet ein Viertelpfund Zucker / ein halb Pfund Mehl / 4. Eyer / ein wenig Saltz / Muscatenblumen / Zimmet / Cardomemlein / Pfeffer und Rosen-Wasser / machet einen dünnen Täig / wie zu Strauben / thut einen Löffelvoll Täig aufs Eisen und lasset ihn backen.

Auf ein andere Art: Nehmet 8. Löffelvoll Mehl / 4. Löffelvoll Zucker / 4. Eyer / 1. Viertelpfund Mandeln / stosset die Mandeln klein mit Rosenwasser / thut Muscatenblumen / Pfeffer / Saltz und Zimmet daran / machet einen Straubentaig / und backet ihn auf Kohlen in einem Eisen; das Eisen aber muß heiß und mit Butter geschmieret seyn. Wann sie nun gar / so werden sie über ein rundes Höltzlein gewunden.

5.

Nonnen-Kräpfflein.

Nehmet geriebenen Honigkuchen / thut darunter klein geschnittene Mandeln / gestossenen Zimmet und Pfeffer / lasset das Honig warm werden / giesset es an die geriebenen Honigkuchen / daß sie damit angefeuchtet werden. Alsdann machet einen Taig von Meh! / Zucker / Honigwasser und Eyerweiß / saltzet ihn / wälchert ihn dünne / leget dann kleine Häufflein auf den Taig / und den Taig schlaget wieder darüber / zwicket es mit dem Eisen zierlich ab / und backet sie in dem Ofen.

6.

Mandel-Krapffen.

Nehmet ein Viertelpfund Mandeln / stosset sie klein / thut einen Löffelvoll gerieben Semmel hinein / 3. Löffelvoll Rosenwasser / 2. Löffelvoll Zucker / ein Stücklein frische Butter / und saltzets. Darnach macht einen Taig von Eyern an / wälchet ihn gantz dünne / alsdann nehmet einer welschen Nuß groß von den gestossenen Mandeln / thut es auf den Taig / schlaget ihn wieder über / und schneidet die Krapffen mit einem Rädlein ab / füllet sie aber nicht zu voll / sonst bersten sie auf / Sie wollen auch nicht zu heiß und geschwinde gebacken seyn.

7.

Hoche Piscoten zu machen.

Nimm 1. Pfund Zucker / 6. gantze Eyer und 1. Löffelvoll Wein / alles wohl durcheinander geschlagen; dann nimm auch ein halb Pfund Semmelmehl / rühre es nach und nach darein / und mache hernach ein Häusel von 2. Bogen Papier / aber nicht zu weit / schütte den Taig darein / und laß es im Ofen backen; wann sie gebacken / laß sie 2. Stund bey einem kleinen Glütlein in einer Tortenpfann trucknen / und alsdann noch etliche Tag liegen / ehe man sie zerschneidet.

8.

Aepffel-Knötlein.

Nimm saure Aepffel / backe sie klein / lasse sie in Schmaltz rösten / thu darzu geriebene Semmel / Weinbeerlein / Zimmet / Zucker mit Eyern angemacht / saltz es / und mache Knötlein daraus / backe sie in Schmaltz / und so es beliebet / mache eine süsse Brüh darüber.

9.

Ein Lungen-Kuchen.

Siedet eine Kälber-Lunge fein weich / hacket sie mit Petersillie gar klein / thut Corinthen / Rosinen / geschnittene Mandeln / Zimmet / Ingber / Pfeffer / Saffran und 2. Eyer daran / rühret es untereinander / saltzets / machet runde Kugeln oder Kuchen daraus / so groß ihr wollet / backet sie in Butter / doch nicht zu hart; dann machet eine süsse Brühe von Wein / Zucker / Honigkuchen und Gewürtze daran.

10.

Gebackene Semmel.

Nehmet die Semmel / machet Schnittlein daraus / röstet sie fein liechtbraun; alsdann giesset Malvasier daran / und lasset sie weichen / darnach gebet darüber wolgeklopffte Eyer / und hebet es mit einem Spadel in die heisse Butter / backet es / wie die Semmelschnitten / darnach streuet Zucker und Zimmet darauf.

11.

Gefüllte Semmelschnitte.

Nehmet Eyer / klopffet und rühret sie in Butter / aber nicht hart / thut Corinthen / Zucker / Zimmet und Saltz daran / streichet es auf Semmelschnitte / leget 2. Schnitten übereinander / klopffet alsdann wieder Eyer / saltzet sie / und leget die zugedeckten Schnittlein darein / und backt sie darnach in Butter.

Auf ein andere Art Semmelschnitten: Nehmet guten Rahm / schlaget Eyer darein / klopffet es untereinander / thut Zucker und Rosenwasser darunter. Schneidet dann breite Schnitten von Semmel / weichet sie in diese Milch / dann hebet sie mit einem Spadel oder Schäuffelein in die Pfannen / backet sie / und streuet Zimmet daran.

12.

Semmel-Kuchen.

Nehmet frischgebackene Semmel / so nicht zu braun ist / höhlet sie aus / und weichet das ausgehöhlte in süssen Rahm / schlaget 2. Eyer darzu / thut Muscatenblumen / Zimmet / Saltz und ander Gewürtz daran / rühret es wohl untereinander / füllets wieder in die ausgehöhlte Semmel / und backet sie in Butter.

13.

Reis zu backen.

Kochet Reis in Milchrahm / thut ein wenig Zucker und Rosenwasser daran / schüttet ihn auf einen zinnern Teller / streichet ihn fein glatt / daß er ohngefehr 2. Finger hoch bleibet. Wann er kalt ist / so schneidet Stücken daraus 2. Finger breit / und halben Fingers lang; darnach nehmt 2. Eyer / und menget sie mit Mehl / saltzet es ein wenig / daß ein zimlich starcker Taig daraus wird / tuncket den Reis darein / und lasset ihn backen / biß er braun wird. Oder nehmet den geschnittenen Reis / wendet ihn in Mehl um / leget ihn in Butter / und backet ihn geschwind ab. Wem beliebet / der kan auch ein süsse Brüh darüber machen.

14.

Schneeballen.

Nimm ein Seidlein süssen Rahm / laß ihn aufsieden / und rühre so viel schön Waitzenmehl hinein / biß es ein dicker Taig wird. Dañ gib es in einen zinnern Napff / schlage es wohl mit einem höltzernen Löffel / thue darzu Zucker / Rosen- und Zimmetwasser / Saffran / Muscatenblumen / 2. Löffelvoll ausgeschmoltzene Butter / 6. Eyer und noch 6. Dotter / doch nicht zugleich / saltze es / schlage es wieder lange durcheinander / biß es zähe wird. Hiervon mache Ballen / und backe sie in ausgeschmoltzener Butter.

15.

Ein dicker Pfannkuchen.

Nimm 2. geriebene Semmel / 6. Eyer / ein wenig süssen Rahm / auch wohl Rosen- und Zimmetwasser / Corinthen / ausgeschmaltzene Butter / rühre so viel Waitzenmehl hinein / daß es zusammen hängen kan / saltze es / und backe einen Pfannkuchen hiervon / lege ihn dann in eine Schüssel / zerschneide ihn in lange Striemen / gib heissen süssen Wein darauf / uñ streu Zucker u. Zimet drüber.

16. Schnit-

16.

Schnitten zu backen.

Schlage 6. Eyer klein / thue ein halb Pfund Weitzenmehl darein / saltze es / und schlage es / biß der Taig bläßtig davon wird : dann thue ferner hinein ein halb Seydel süssen Rahm / etwas Rosen- und Zimmetwasser / Zucker und Muscatenblumen / rühre es wohl durcheinander. Laß klare Butter in einer Tartenpfanne umlauffen / gib sie dann wieder aus / thue den Taig hinein / gib ihm unten und oben ein gelindes Feuer / daß der Taig trucken wird. Dann schneide ihn in Stücken eines Fingers lang / gib ihm am jeden Ende noch einen Schnitt / stich es in der Mitte durch / backe es in ausgeschmoltzener Butter / doch / daß man mit einem Löffel die Butter immer darüber schütte / wann es gar / leget man es in eine Schüssel und streuet Zucker darüber.

17.

Wespennester zu machen.

Nimm eine Matte Mehl / 6. Eyer / ein Seydel Hefen und ein Seydel Rahm / mache einen Taig an / arbeite ihn trucken / rolle ihn voneinander / schmiere ihn mit zerlassenen Butter / rolle ihn wieder zusamen / setze ihn in einen irrdenen Napff / nach der Figur gemach / die man haben will / darein unten ein wenig Butter gethan / und backe es langsam ab.

18.

Zucker-Strauben.

Nehmet 8. Eyer / mehr aber das Gelbe / als das Weisse / ein Pfund geschmoltzene Butter / und ein Pfund Zucker / mischet und schlaget alles wohl untereinander ; vergesset des Saltzes nicht. Hernach thut 3 Mäßlein Mehl daran / welches ihr allgemach gleichsam darein stäuben lasset / biß der Taig ein wenig stärcker / als wie zu den Bisquiten / wird. Versuchet ihn / ob er gut genug ? wo nicht ; so verbessert ihn mit Zucker und Butter. Reibet die Eisen zuvor mit Butter in einem Papier / und giesset hernach einen Löffel voll Taig auf die Eisen / in solcher Masse / daß es genug ; wendet und backet sie denn / biß sie eine röthliche Farbe bekommen.

19.

Einen guten Kuchen zu backen.

Nimm 2. Pfund Mehl / 2 Pfund Rosinen / die in warmen Wasser gequollen seyn / ein paar von guten Aepffeln geschelet / und in kleine Stücklein zertheilet / ein viertel Pfund abgezogene und kleingeschnittene Mandeln / ein Loth Zimmet / etwas Ingber / ausgeschmoltzene Butter / einen guten Löffel Gescht / und ein Seydel Wasser / Saltz so viel nöthig. Hieraus muß ein Taig gemacht / und so starck geschlagen werden / daß er sich dicke um den Löffel setzet / alsdann backet ihn in Butter.

20.

Sprützen-Strauben.

Nimm ein magere Milch und ein Stück Butter / laß sieden / säe oder streue das Mehl darein / ziehe ihn auf dem Feuer wohl ab : darnach nimm einen Hafen / schmiere ihn mit Schmaltz / thue den Taig darein : lege 10. Eyer in warmes Wasser / schlag eines nach dem andern darein / biß er recht dicke ist. Nimm dann eine Sprützen / schmier es mit Schmaltz / fasse vom Taig darein / thue in eine Pfanne Schmaltz / laß zergehen und heiß werden / dann sprütze den Taig darein / und backe es kühle.

21.

Gefüllte Citronen.

Nimm etliche Citronen / schneide sie in der Mitten voneinander / thue das Saure alles heraus / siede die Schalen etwas ab / daß das Bitterede davon kommt : Alsdann stosse Mandeln klein / nimm Zimmet und Rosenwasser / Eyerklar / Zucker / etwas Saltz und Gewürtz / rühr es wohl untereinander / und fülle die Citronenschalen damit / backe sie kühl in Schmaltz / und bestreue sie endlich mit Zucker und Zimmet.

22.

Eyer-Strützel zu machen.

Nimm süsse Milch und Eyer / klopffs wohl ab / laß es zusammen lauffen / thu es in ein Tuch / daß es abseihe / stosse es dann in einem Mörser : Nim hernach weiß Mehl / Zucker / Zimmet und Rosenwasser / Saltz / ziehe es wohl ab / mache Strützel daraus / und backe sie in schönen gelben Schmaltz.

23.

Herrn-Krapffen zu backen.

Nimm gute Aepffel / scheele sie / schneid sie voneinander / thue die Hülßen heraus / hacke sie klein / und röste sie in Hönig / thue daran Ingber / Pfeffer / Negelein / Muscatenblühe / Weinbeerlein / Zibeben / gebackte Feigen / und ein wenig gestossene Mandeln / rührs wohl untereinander / so es zu trocken / befeuchte es mit Zimmet- oder Rosenwasser : fülle dann damit einen Krapffen Taig / schneids mit dem Rädlein ab / und backe sie in Butter oder Schmaltz.

24.

Kugelhöpfflein zu backen.

Nehmet ein Seydel Milch und eben so viel Bierhefen / lasset beydes warm werden / rührt es untereinander ; thut dann schön Mehl in ein Geschirr / machet in der Mitte ein Grüblein darein / giesset die mit Hefen angerührte Milch hinein / rühret es ein wenig / daß es dicklicht wird : decket es mit einem Tüchlein zu / setzt es auf den Ofen / lassts ein viertel Stund stehen / daß der Taig aufgehet. Dann nehmet es wieder herab / und rühret es mit einem starcken Löffel / daß der Taig sich wieder einsetzet. Schlaget 6. Eyer daran / und 3. Loth zerlassene Butter / saltzet es nach Nothdurfft. Rühret so viel Mehl darein / biß sich der Taig nicht mehr anhän-

anhänget / dann thut ihn auf ein Bret / würcket ihn mit den Händen / doch nicht zu feste. In die Model aber thut zerlassene Butter / lasset sie wohl darinn herum lauffen / alsdann thut den Taig hinein / doch / daß die Model nicht voll werde; setzet die Model mit dem Taig in den Ofen / oder in ein Tartenpfann / lasset sie eine gute halbe Stunde bey gelinder Hitz gemach backen / alsdann bestreichet sie mit zerlassener Butter / und setzet sie für den Ofen / daß die Butter hinein kriche.

25.

Sprützkuchen zu backen.

Nehmet Wasser und Butter / setzets aufs Feuer / und lasset es sieden / rühret Mehl darein / biß es dicke wird. Brennet es wohl / biß es trucken genug; alsdann thut es in eine Schüssel / und schlaget so viel Eyer daran / biß es glat damit kan gerühret werden. Wann es nun die rechte Dicke hat / so schmieret inwendig die Sprütz mit Butter / thut den Taig darein / sprützet ihn in die heisse Butter / begiesset ihn / und lasset ihn schön gelb backen.

26.

Sprützkuchen mit Mandeln.

Nehmet ein halb Pfund abgezogene Mandeln / stosset sie mit Rosenwasser ab / thut 2. kleine Handvoll geriebene Semmel / und 1. Handvoll Waitzenmehl daran / wie auch 2. Eyerdotter / Zucker und etwas Saltz; rühret es untereinander: wann es zu dicke ist / so giesset ein wenig Rosenwasser daran. Dann füllet die Sprütze mit dem Taig / sprützet den Taig fein in die Runde in die Pfann mit heissem Schmaltz: oder nehmet ein breiten flachen Löffel / der mit Butter geschmieret ist / und sprützet den Taig darauf / und setzt ihn in das Schmaltz oder heisse Butter / und backet ihn.

26.

Ringelkuchen.

Man nimmt 20. oder 30. Eyer / ein Seidlein warme Milch / etwas Gescht / ein halb Pfund Butter / Muscatenblumen / etwas Rosenwasser / auch ein gut Theil Rosinen / saltzet es; darzu muß man so viel Mehl rühren / daß es zimlich dick wird / und dicker als ein Pfannkuchen. Dann setzet man es bey den Ofen / oder sonst an einen warmen Ort / daß es fein aufgehet; folgends schmieret man die Form (die von Blech / oder von Erden gemacht / und wohl glasuret seye) mit Butter / füllet den Taig hinein / doch nicht gar voll / daß es nicht im Aufgehen überlauffe / und lasset es im Ofen in der Form gar backen.

Das XV. Capitel.

Von allerhand Garten-Gewächsen.

I.

Savoyer oder krausen Kohl zu zurichten.

Reubere und wasche den Kohl wohl / schneide ihn in Stücken / gieß siedend Wasser daran / und brühe ihn darinnen ab; dann schütte ihn in ein Sieblein / daß die Brühe ablauffet: hernach lege ihn in einen Tiegel / thue darzu Fleischbrühe / Butter / Muscatenblumen / Pfeffer / Saltz / decke es zu / setz es auf Kohlen / und laß sieden / rührs um / und begieß es etlichmal / so wird es gar gut. Wem beliebet / der kan auch abgesottene Stücklein von Schwein- oder Schöpsenfleisch darunter legen und einbrennen / es ist ein gutes Essen.

2.

Rübekohl oder Kohlrabi.

Scheelet die Kohlrüben / schneidet sie in dünne Scheiben / setzet sie mit Wasser zum Feuer / lasset sie halb gar sieden / giesset das Wasser ab / und richtet sie ferner zu / wie in vorhergehenden Punct vom Savoyer Kohl gemeldet worden.

3.

Gefüllter Kapis oder Weißkraut.

Nimm den Kraut- oder Kohl-Kopff / höle den sauber aus / biß daß nur 3. Blätter dick bleiben. Siede die außgenommene Blätter ab / seige das Wasser darvon / hacke es klein: hernach nimm Kalbs- oder Lamms-Nieren / samt etwas Fleisch / hacke es gleichfals klein / misch es unter das gehackte Kraut / thue darzu Butter / Zucker / Zimmet / Corinthen / Pfeffer und Saltz / rührs wohl untereinander / setze das außgehölte Krauthaupt in einen Tiegel / schütt diese Füll hinein / thut Fleischbrühe / eingebrenntes Mehl / Butter / Pfeffer / Muscatblumen / Saltz / nebst ein wenig Wein daran / und lasts gar kochen.

Oder: Man nimmt klein gehackt Kalbfleisch / weiß Ochsenfett / oder ungesaltzenen Speck / darein thut man ein paar Eyer daran / und würtzet es mit vermengter Würtzung: man kan auch ein wenig klein gehackte Petersilg darzu thun / alles wohl untereinander mengen / und den Kohl damit füllen.

4.

Artischocken zubereiten.

Waschet die Artischocken / und schneidet oben die stechende Spitzen herab / siedet sie ein wenig in Wasser / giesset das Wasser sauber ab / setzt die Artischocken in einen Tiegel / gebet Fleischbrüh / ein wenig geriebene Semmel / Pfeffer / Muscatenblüh und Saltz daran / lasset sie gar sieden / und thut endlich ein Stück Butter darzu.

Artischocken mit Wein. Wann sie gar / und das Wasser davon abgelauffen / so giß daran Wein / in welchem Semmel geweicht und zerrieben ist / auch etwas Weinessig / dann thue darzu Butter/Zucker/Zimmet/Muscatnüsse/Pfeffer und Saltz / laß es zusammen durchkochen ; die Dicke der Brüh muß man selber zu treffen wissen.

5.

Scorzonera-Wurtzeln mit Fleischbrühe.

Man schabet und wirfft sie in ein rein Wasser/ daß es die Bitterkeit ausziehet / oder man ziehet alsdann erst die Haut darvon/ schneidet sie in Stücken und kochet sie mit Fleischbrühe vollends gar/ alsdann thut man Butter / Muscatenblumen / Semmelkrummen / Pfeffer und Saltz daran/ auch etwan ein Löffel voll Essig. Man beleget den Schüsselrand mit geräuchertem Lachs/oder geräuchertem Fleische : oder aber / man kochet sie mit Kalbfleisch/welches ein gesundes Essen ist.

6.

Zucker-Wurtzeln zu kochen.

Mache sie sauber / koche sie einmahl im Wasser auf/lege sie in die Schüssel / gib Fleischbrühe/ Butter / Muscatenblüh / Pfeffer / und ein wenig geriebene Semmel darzu / saltze es / laß es miteinander aufkochen. Wem beliebt / der kan Kalbfleisch darmit kochen.

7.

Spinat zuzurichten.

Wann der Spinat wohl gelesen und gewaschen/siedet man ihn ab / drucket das Wasser davon aus : thut den in einen Tiegel / und darzu Butter/Saltz/Gewürtze/Rosinen/Muscatenblüh/ kochet/und wendet es offt um/ daß es nicht anbrenne. Alsdann schütt man ihn in ein Schüssel/leget darauf einen Eyerkuchen oder Bratwürste.

8.

Mangolt oder Beete zu kochen.

Säubert den Mangolt/ siedet ihn ab / und drucket ihn aus / bratet ihn so dann in Butter : hernach gebet Fleischbrüh/Milchram/ ein klein wenig Essig daran / saltzet ihn/ lasst ihn eine Weile sieden/und richtet ihn an.

9.

Spargen oder Sparges.

Spargen mit Fleischbrüh. Man siedet sie einmahl über/lässt das Wasser davon ablauffen/und leget sie fein zierlich in eine Schüssel/daß das harte End heraus stehet / setzet die Schüssel auf ein Kohlpfanne/gibt Fleischbrühe/Butter/Muscatenblumen/Pfeffer und geriebene Semel darzu / und lässt es durchkochen/so ist es gar. Man kan ihn auch mit jungen Hünern oder Kalbfleisch kochen / wie die Scorzonera.

Aspargen mit Butter. Wann der Sparges/ wie vorgemelt / ein klein wenig abgesotten / und zierlich in die Schüssel geleget worden/so leget man Butter in die Schüssel / deckt sie zu/und setzt sie auf eine Kohlpfanne/biß die Butter zerschmoltzen/dann streuet man Pfeffer darein/so ists fertig.

10.

Tartuffeln in einer Weinbrühe.

Man wasche sie sauber ab / kochet sie ein wenig in einem Kessel mit Wasser/ daß sich die Haut abziehen lässet : wann sie dann geschelet und gewaschen / schneidet man die grosse in etliche Stück / die kleinen aber kan man gantz lassen ; thut sie in einen Tiegel/giesset Wein darüber/thut auch Butter / Muscatenblumen / Pfeffer/ Saltz und ander Gewürtz daran / lässet sie gar kochen : Endlich / beym Anrichten streuet man ein wenig Ingber darüber. Man kan sie auch mit Rind- Schöpsen- und Kalbfleisch oder aber jungen Hünern kochen/wem es beliebet.

11.

Von Pasternachen.

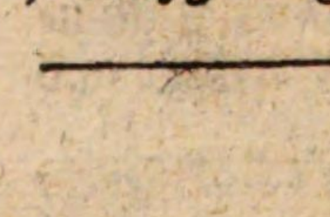
Die Pastinachen schabet und kochet man mit Fleisch / gleichwie die Petersilgen- oder Möhrenwurtzeln : Oder aber/ man kochet sie ohne geschabet/hernach ziehet man die Haut davon ab / und fricassiret sie in Butter/in welcher erstlich ein wenig Zwibeln gebraten/ hernach thut man darzu Saltz/ Weinessig/ Pfeffer und ander Gewürtz. Man bäcket sie auch / wie die Zuckerwurtzeln / und drucket Pomerantzensafft darüber.

Das XVI. Capitel.

Von unterschiedlichem Obst.

1.

Hagenbutten zu kochen.



Die Hiefften oder Hagebutten soll man sammlen / ehe sie weich werden/die Kerne sauber heraus thun und aufbehalten. Dann kochet man sie in Wein / schlaget sie durch einen Durchschlag / thut darzu Butter/Zucker/Saltz / Zimmet und ein wenig geriebene Semmel/ lasset sie durchkochen / gebet sie in die Schüssel / beleget sie mit grossen Rosinen und abgezogenen Mandeln / bestreuet sie mit Zucker und Zimmet. Man kan sie warm und auch kalt geben.

2.

Brunnellen.

Wasche und säubere sie/ setze sie in Wein zu/ laß sie eine weile kochen/thue Zucker und Butter daran/ und laß sie gar kochen.

Oder koche sie in Wein gar/ thue darzu Butter/ Zucker/ Zimmet/ geriebene Semmel / Citronenschnittlein geschnittene Mandeln/ auch Succade; laß es durchsieden und richte es an.

3.

Marillen oder Apricosen.

Nehmet die Marillen/ schneidet sie bald voneinander/ thut die Kern heraus/ giesset Wein daran/ und lasset sie in einer Schüssel kochen / thut Zucker uud Gewürtze / wie ach kleine Nüsslein/ oder geschnittene Mandeln daran.

4.

Quitten zu kochen.

Scheelet die Quitten / giesset Wein daran/ thut auch Zucker und ein wenig Quittensafft daran/ daß sie roth werden / ihr müsset sie aber zuvor mit Zimmet und etwas Negelein bestecken.

Oder:

Scheelet und schneidet sie in der Mitten voneinander/ thut die Kern und Hülsen davon / und kochet sie in Wasser ab/ daß sie halb gar/ alsdann setzet sie in die Schüssel/ bestecket sie mit Mandeln/ gebet ein wenig Wein daran / auch Corinthen/ Zucker/ und Kirschen- oder Maulbeersafft / laß sie auf kohlen gar sieden/ und bestreue sie mit Zucker und Zimmet.

5.

Borstörffer-Aepffel in Zucker.

Man siedet sie halb gar in einem Kessel mit Wasser/ ziehet ihnen alsdann die Haut ab / wirfft sie in geläuterten Zucker / und lasset sie ein oder 2. mal übersieden / daß sie gar werden. Bestecket sie mit Mandeln und Succade, setzet sie in die Schüssel / gibt Wein darunter / bestreuet sie mit Zucker/ und Caneel/ und gibt sie kalt.

Oder also:

Scheelet sie/ lasset die Stiele daran / thut sie in einen Topff/ gebet halb Wein und Wasser darauf/ und lasset sie kochen: wenn sie halb gar/ so thut Corinthen/ Butter / Zucker / Zimmet und geriebene Semmel daran / lasset es gar sieden. Richtet sie an / und bestreuet sie mit Zimmet und Zucker.

6.

Birnen zu kochen.

Man scheelet und schneidet sie in 4. theile/ thut sie in einen Topff oder Tiegel mit einem stück Brod/ Butter/ Anis und ein wenig Saltz / lasset es zusammen kochen/ biß sie gar seynd: Alsdann schneidet man Brodschnitten in die Schüssel/ gibt die Birn darüber / und bestreuet sie mit Ingber und Zucker.

Oder:

Nimm Birnen/ scheele sie sauber/ und backe sie in schönen Schmaltz / daß sie braun werden / thue sie dann in einen Tiegel / gieß Weißbier oder Wein daran / wie auch Zimmetsup und etwas Zucker / laß sie sieden / daß sie eine dicke Brühe überkommen/ richte sie dann sauber an / kehre die Stiel in die höhe/ und streue Zucker oben darauf.

7.

Birnen und Quitten zusammen zu kochen.

Nehmet 2 Theil Birnen und den dritten Theil Quitten / scheelet und kochet sie miteinander in kurtzer Brühe/ thut darzu Butter/ Corinthen/ ein wenig geriebene Semmel und ein wenig Saltz/ lasst es miteinander durchstoofn / richtet sie an und bestreuet sie mit Zucker und Zimmet.

Das XVII. Capitel.

Von allerley Salåten.

1.

Kräuter-Salat.

Man muß sich nach der Jahrszeit schicken / zu welcher man diese oder jene Kräuter haben kan. Dahero nimmt man darzu was zubekommen / die übrigen muß man auslassen. Die Kräuter aber seynd folgende:

Junger Latucke/ Garten- oder Brunn-Kreß/ Körbel/ Schnittlauch / oder junge Eschaloten/ Dragunen / Rapüntzel / oder Schaffmäulen/ Maßlieben-Blätlein/ Melissen Blätter / Frauen-Müntzblätter/ Löffelkraut/ Pimpinelle / Sauerampffer/ Spanische Kresse / Pfefferkraut / junge Scorzonerblätlein / und dergleichen: Diese werden mit Baumöel / Essig und Saltz gessen: Wer aber das Oel nicht essen kan/ mag die Kräuter mit Butter schmaltzen. Etliche pflegen den Kräuter-Salat auch mit Rothenrüben-Blätlein/ Spanischer Kreßblumen/ Boragenblumen / Johannes-beerlein &c. auszuzieren/ welches dem Salat kein geringes Ansehen machet.

2.

Citronen-Salat.

Nehmet abgeschleüete Mandeln/ stosset sie mit Rosenwasser gröblicht/ thut es in eine Schaale/ thut Zucker daran/ rühret es wohl untereinander/ decke es hernach mit einer Schüssel zu / setzet es an einen kühlen Ort lasst es über Nacht stehen; hernach schneidet lange Streiffen von Citronen-

Schalen / als Bogen/davon/ziehet sie durch ein Wasser/ zuckert sie wohl/ lasset sie auch über Nacht liegen. Die Citronen aber schneidet viertel Weiß/ theils Blätzlein Weise: die Blätzen stechet mit einem Eisen aus / leget die Viertel und Blätzen in eine Schüssel/ zuckert sie wohl und last sie über Nacht stehen. Den andern Tag nehmet die Mandeln/thut Zucker und Citronensafft darunter/ und machet es mit Malvasier an/ doch nicht gar zu dünne/ dann thut es in die Schüssel und streichet es fein in die Höhe/ als ein Berg. Leget die Viertel von den Citronen auf die Mandeln/ daß sie gantz bedecket seyn/ leget die Blätzlein fein unten herum. Zier den Salat hin und wieder mit dem Bogen aus/ so ist er gut und schön.

3.

Artischocken-Salat.

Koche sie in Wasser gar/ schneide sie voneinander/thue das Faſige heraus/ laß sie kalt werden/ lege sie in eine Schüssel/ gieß Oel und Essig darauf/ bestreue sie mit Pfeffer und Saltz / und begiesse sie etlich mal.

4.

Selleric-Salat.

Butzet und waschet die Selleric/schneidet sie in dünne Stück-oder Scheiblein / lasset die zarte gelbe Blätlein daran /welche man mit einem Messer subtil aufritzen kan/ werffet sie in frisch Wasser/ daß sie sich krüllen. Alsdann leget die Scelleric in eine Schüssel / fein zierlich / stellet in die Mitte hinein mit Baumöl / Essig/ Pfeffer / und Saltz. Wem beliebet der kan die Selleric zuvor absieden/ und alsdann mit Oel/Essig/Saltz und Pfeffer zurichten.

5.

Kapern-Salat.

Nehmet Capern und Corinthen/jedes 8. Loth/ eingemachte Weinnegelein oder Berberis-Beer/ Pistacien oder Mandeln / auch eingemachte Pomerantzen-Schalen / Citronen-Schalen und Citronat/ jedes 4. Loth: Dieses alles gröblich zerschnitten / und zusammen in einen Hafen gethan / wird mit Malvasier und Zucker wohl durcheinander gemenget / und über Nacht stehen lassen; des andern Tags richtet man es in eine Schüssel/wie einen Berg/ und bezieret ihn mit eingemachten Citronen- und Pomerantzen-Schalen.

6.

Cichorien-Salat.

Säubere und spalte sie in die Länge / mache den harten Kern heraus / lege sie 3. Stunden in Wasser / und gib ihnen alle Stund frisches / koche und saltze sie dann / hernach gib ein wenig Essig/ Baumöl/ kleine Rosinen und Pfeffer daran.

7.

Rapuntzel mit Wurtzeln.

Diese richtet man / nachdem sie gesäubert/ gekocht und ungekocht zu: wañ sie etwas gesotten/ leget man sie in eine Schüssel giesset Essig und Baumöl daran / und bestreuet sie mit Saltz und Pfeffer.

8.

Lactucken-Salat.

Der Lactucken ist der gemeineste und bekanteste Salat/ dessen gar vielerley Arten seynd / als der Häuptel-oder Kopff-Salat/ den man säubert/ wäscht und mit Butter oder Oel/ Essig und Saltz zurichtet. Auf gleiche Weiß wird auch der Bund-Salat/ wie auch der Endivien zubereitet.

9.

Blumen-Kohl-Salat.

Man säubert und kochet ihn ab/ leget ihn in eine Schüssel / lässet ihn erkalten / richtet ihn auch mit Baumöl/ Essig/ Rosinlein/ Saltz und Pfeffer/ zu. Auf gleiche Weiß kan man auch den braunen und weissen Kohl zubereiten.

10.

Salat von Gurcken.

Man schneidet die eingemachten Gurcken in dünne Scheiblein/thut Baumöl/ Essig/und Pfeffer/ auch so es nöthig etwas Saltz daran. Die grünen Gürcken aber müssen geschelet / dünne geschnitten / gesaltzen / eine Weil stehen / und die Feuchtigeit davon ausgedruckt / und mit Pfeffer/ Oel und Essig zugerichtet werden.

Wie-

Vergleichung der Betraid-Maaß unterschiedcher Oerter in Teutschland.

Amberger Weitzen- und Korn-Maaß.

Ein Viertel hat 6. Metzen/ein Metzen hat 4. Mäßel/ein Mäßel hat 4. Mitel.

Gersten und Haber-Maaß.

Ein Viertel hat 8. Metzen/ein Metzen hat 4. Mäßel/ein Mäßel hat 4. Mitel.

Nun folgen die Städte und Oerter/nach dem Alphabeth/ wie derselben Mässerey sich mit dem Amberger Maaß vergleichet.

Altenhan/ an Korn.

Ein Schaff hält 24. Metzen.

Metzen.	Zu Altenhan/thut zu Amberg/	Viertel.	Metzen.	Mäßl.	Mitel.
1	Thut		2		2
2			4	1	
3		1		1	2
4		1	2	2	
5		1	4	2	2
6	Ist ein Meeß/thut	2		3	
7		2	2	3	2
8		2	5		
9		3	1		2
10		3	3	1	
11		3	5	1	2
12	Ist ein halb Schaff/thut	4	1	2	
24	Ist ein Schaff/thut	8	3		

Altenhan/an Haber.

Ein Schaff hat 48. Metzen/ein Metzen hat 4. Meeß.

Metzen.	Zu Altenhan thut zu Amberg	Viertl.	Metzen.	Mäßl.	Mittel
1	Metzen thut		2		2
2			4	1	2
3			6	1	2
4		1		2	
5		1	2	2	2
6		1	4	3	
7		1	6	3	2
8		2	1		
9		2	3		2
10		2	5	1	
11		2	7	1	2
12	Ist ein Meeß.	3	1	2	
24	Ist ein halb Schaff.	6	3	2	
36	Ist drey Meeß.	9	4	2	
48	Ist ein Schaff.	12	6		

Auerbach und Höllenberg.

Diß Orts ist der Napff und Achtel im Gebrauch/und thun beyderley Sorten Getraids 8. Näpff ein Achtel. Wird alles/so wohl im Herein- als Ausmessen gestrichen/allein hat es zum Einnahm ein wenig ein reicher Maß/dann zur Ausgab: und vergleicht sich mit dem Amberger Maaß wie folget:

An Weitz und Korn.

Zu Auerbach/thut zu Amberg	Viertl.	Metz.	Mäßl.	Mitel.
1 Rapff		1		$2\frac{1}{2}$
1 Achtel	1	1	1	$2\frac{3}{4}$

An Gersten und Haber.

1 Rapff		1		$2\frac{1}{2}$
1 Achtel	1		2	$2\frac{1}{2}$

Bernau.

An diesem Ort ist das Oel oder Oell im Gebrauch/ und kommt das Oehl im rauhen Getraid / als Haber allein/ mit dem Amberger Viertel überein / dann Gersten wird allda nicht für rauh Getraid gehalten.

Im Korn-Maaß ist dieser Unterschied/daß 3. Bernauer Oehl Korn 4. Amberger Viertel machen.

Cham oder Camb.

An Korn und Weitz. Ein Char thut 8. Achtling/ 1. Achtling thut 3. Mülterl. wird gegen dem Amberger Maaß verglichen/wie folget:

	Mülterl in Cham/thut zu Amberg	Viertl	Metzen.	Mäßl.	Mitel.
1	Mülterl thut		1	1	2
2	Mülterl thut		2	3	
3	Mülterl ist ein Achtel/thut		4		2
4	Mülterl thut		5	2	
5	Mülterl thut	1		3	2
6	Mülterl ist ein Vierling/thut	1	2	1	
3	Achtel thut	2		1	2
4	Achtel ist 2. Vierling/thut	2	4	2	
5	Achtel thut	3	2	2	2
6	Achtel oder 3. Vierling/thut	4		3	
7	Achtel thut	4	4	3	2
8	Achtel ist ein Chaar	5	3		

An Gersten-Maaß. 3. Mülterle thun 1. Achtel/ 9. Achtel thun 1. Chaar/ 4. Vierling thun auch 1. Chaar/ wird gegen dem Amberger Maaß verglichen / wie folget.

Mülterl.	thut zu Amberg	Viertl.	Metzen	Mäßl.	Mitel
1	Mülterle thut		1	1	$1\frac{2}{3}$
2	Mülterle		2	2	$3\frac{1}{3}$
3	Ist ein Achtel / thut		4		1
2	Achtel thut	1			2
3		1	4		3
4		2		1	
5		2	4	1	1
6		3		1	2
7		3	4	1	3
8		4		2	
9	Ist eine Chaar / thut	4	4	2	1
1	Vierling thut	1	1		$2\frac{1}{4}$
2	Vierling	2	2	1	$\frac{1}{2}$
3	Vierling	3	3	1	$2\frac{3}{4}$
4	Vierling ist ein Chaar / thut	4	4	2	1

An

An Haber-Maaß. 3. Mülterle thun 1. Achtel/ 12. Achtel thun 1. Chaar/ 4. Vierling ist auch 1. Chaar/ wird gegen dem Amberger Maaß verglichen/ wie folget.

Mülterl.	zu Cham/ thut zu Amberg . .	Viertl.	Metzen	Mäßl.	Mittel
1	Mülterl. thut		1	1	$2\frac{2}{3}$
2	Mülterl. thut		2	3	$1\frac{1}{3}$
3	Mülterl. ist 1. Achtel/ thut		4	1	
4	Mülterl. thut		5	2	$2\frac{2}{3}$
5	Mülterl. thut		7		$1\frac{1}{3}$
6	Mülterl. ist 2. Achtel/ thut	1		2	

Achtel	Haber zu Cham thut zu Amberg	Viertel	Metzen	Mäßl.	Mittel.
3	Achtel oder 1. Vierling/thut . . .	1	4	3	. . .
4	Achtel thun	2	1	. . .	. . .
5	Achtel	2	5	1	. . .
6	Achtel oder 2. Vierling/thun . .	3	1	2	. . .
7	. . . . .	3	5	3	. . .
8	. . . . .	4	2	. . .	. . .
9	Achtel oder 3. Vierling . . .	4	6	1	. . .
10	. . . . .	5	2	2	. . .
11	. . . . .	5	6	3	. . .
12	Achtel ist ein Chaar/thut . .	6	3	. . .	. . .

Zwey Muth Habern thut auch ein Chaar.

Closter Castel.

In diesem Amt seynd zweyerley Maaß im Gebrauch; das Amberger und Sultzbacher Viertel: und thut das Sultzbacher Maaß gegen dem Amberger verglichen. wie folget:

An Weitzen und Korn.	Viertel.	Metz.	Mäßl.	Mittel.
Ein Viertel zu Sultzbach/thut zu Amberg	1	.	3	.
Gersten und Habern.				
Ein Viertel zu Sultzbach/thut zu Amberg	1		1	3

Dreßwitz und Pleyenstein.

In diesen beyden Aemtern gehet das Achtel und Napff/ 8. Napff ist ein Achtel/ auf dem Casten wird Korn/Weitzen und Gersten gestrichen/der Habern aber im Einmessen etlicher Maaß ungefähr um ein halben Napff gehäufft. Vergleicht sich mit dem Amberger Maaß/wie folget:

An Weitz und Korn.	Viertel.	Metz.	Mäßl.	Mittel.
Ein Napff zu Dreßwitz/thut zu Amberg	.	1	.	3
Ein Achtel thut	1	3	1	3
Gersten und Haber.				
Ein Napff zu Dreßwitz/thut zu Amberg . . .	.	1	2	.
Ein Achtel thut	1	3	.	3

Eschenbach und Thumbach.

Dieses Orts ist das Achtel und Napff im Gebrauch/ und thun in allem Getraid-Maaß 8. Napff ein Achtel. Wird alles gestrichen/und vergleicht sich mit dem Amberger Viertel/wie folget:

An Weitzen und Korn.	Viertel.	Metz.	Mäßl.	Mittel.
Ein Napff zu Eschenbach thut zu Amberg	.	1	.	$\frac{1}{3}$
Ein Achtel thut	1	2	1	$1\frac{1}{3}$
An Gersten und Haber.				
Ein Napff zu Eschenbach thut zu Amberg		1	1	2
Ein Achtel thut	1	3	2	$1\frac{1}{3}$

Eichstätt.

An Kern/Weitz und Korn. Ein Muth hält 32. Metzen : Ein halbe Muth oder 1. Schaff ist 16. Metzen. Ein Metzen hält 6. Achtel oder 24. Mäßel : Ein halber Metzen oder Strich ist 3. Achtel oder 12. Mäßel. Dieser drey Sorten ein Schaff vergleicht sich allerdings mit dem Ingolstätter Schaff.

Dünckel/Gersten. Ein Muth hält 38. Metzen. Ein halbe Muth oder Schaff ist 19. Metzen : die Metzen ist dem obigen gleich.

Haber. Ein Muth hält 46. Metzen. Ein halbe Muth oder Schaff ist 23. Metzen : die Metzen ist dem obigen gleich.

Freyenstatt.

An diesem Ort ist der Metzen im Gebrauch/und thun in allerley Sorten des Getraids/je derselben Metzen drey 2. Amberger Viertel.

Gnadenberg.

Ist dem Freyenstätter Maaß gleich.

Graffenwöhrt.

Hier ist der Napff und Achtel im Gebrauch / und thun in allen Sorten Getraid 8. Napff ein Achtel. Es wird alles gestrichen/ und vergleicht sich mit dem Amberger Maaß / wie folgends zu sehen :

Korn und Weitzen.	Viertl.	Metz.	Mäßl.	Mitel.
Ein Napff zu Graffenwöhrt thut zu Amberg		1		$\frac{1}{4}$
Ein Achtel thut	1	2	1	$3\frac{1}{8}$
Gersten und Habern.				
Ein Napff zu Grafenwöhrt thut zu Amberg		1	1	$3\frac{1}{2}$
Ein Achtel thut	1	2		$2\frac{1}{2}$

Greding.

Am Weitzen/ Korn/ Gersten / Dünckel / Haber / hält jedes 1. Muth 32. Metzen : Ein halbe Muth oder Schaff 16. Metzen.

Ein Muth an Weitzen/ Korn und Gersten/ sollen 40. Metzen Eichstätter / oder 5. Viertel Muth thun. Ein Muth Gredinger an Dünckel und Haber / soll 48. Metzen zu Eichstätt halten.

Ein Eichstätter Metzen hält 3. Ingolstätter.

Heimburg.

Ist dem Freyenstätter Maaß gleich.

Helffen-

Helffenberg.

In diesem Ampt gehet das Veldburger Schaff/ und werden zweyerley Metzen gebraucht/ eine zum Korn / Gersten und Weitz / die andern zum Habern. Im Korn uud Weitz werden 20. in der Gersten 21. und im Haber auch 20. Metzen für im Schaff gerechnet; und vergleicht sich diese Maaß mit dem Amberger / wie folget:

An Weitz und Korn.

	Viertl.	Metz.	Mäßl.	Mitel.
Ein Metz zu Helffenberg thut zu Amberg . .		3		$3\frac{1}{8}$
Ein Schaff thut	10	5		

An Gersten.

	Viertl.	Metz.	Mäßl.	Mitel.
Ein Metzen zu Helffenberg ist zu Amberg . .		3		$3\frac{1}{8}$
Ein Schaff thut	8	4	2	

An Haber.

Ein Metzen zu Helffenberg ist zu Amberg . .		4		3
Ein Schaff thut	10	5		

NB. Mercke/daß der Haber im Ampt gestossen wird/ sonsten aber wird er nicht gestossen / sondern gestrichen/ welches dann am Schaff um 5. Amberger Metzen weniger ist.

Hertenstein.

Diß Orts gibt es zweyerley Maaß/ das Hertensteiner und das Sultzbacher Viertel. Im Hertensteinerischen Maaß hält in allem Getraid das Viertel 8. Metzen: Im Sultzbacher aber im harten Getraid das Viertel 6. Metzen/und im rauchen das Viertel 8. Metzen/wird alles gestriechen/ und vergleicht sich mit dem Amberger Maaß wie folget:

An Weitz und Korn.

	Viertl.	Metz.	Mäßl.	Mitel.
Ein Metzen Hertensteiner ist zu Amberg . .			3	$3\frac{2}{3}$
Ein Viertel thut	I	I	2	$1\frac{1}{2}$
Ein Viertl. Sultzbacher thut . . .	I		3	

Gersten und Habern.

Ein Metzen Hertensteiner thut zu Amberg . .		I		$1\frac{1}{2}$
Ein Viertel Hertensteiner thut . . .	I		3	$2\frac{1}{3}$
Ein Viertel Sultzbacher	I		I	2

Hilpoltstein und Hofstätt.

An Korn / thun 8. Achtel ein Metzen / und vergleichet sich mit dem Amberger Maaß / wie folgends zu sehen.

Achtel	deren 8. 1. Metzen . . .	Viertl.	Metzen	Mäßl.	Mittel.
$\frac{1}{2}$	Achtel thut zu Amberg . . .			1	$\frac{3}{4}$
1	Achtel Hilpolst. thut zu Amberg			2	$1\frac{1}{2}$
2	. . . . .		1		3
3	. . . . .		1	3	$\frac{1}{2}$
4	. . . . .		2	1	2
5	. . . . .		2	3	$3\frac{1}{2}$
6	. . . . .		3	2	1
7	. . . . .		4		$2\frac{1}{2}$
8	Achtel ist ein Metzen / thut .		4	3	
2	Metzen thut . . .	1	3	2	
3	. . . . .	2	2	1	
4	. . . . .	3	1		
5	. . . . .	3	5	3	
6	. . . . .	4	4	2	
7	. . . . .	5	3	1	
8	. . . . .	6	2		
9	. . . . .	7		3	
10	. . . . .	7	5	2	
20	. . . . .	15	5		
$24\frac{1}{2}$	. . . . .	19	2	1	

NB. $24\frac{1}{2}$. Metzen / darin $1\frac{1}{2}$. Achtel ist die völlige Einnahm / und thut zusammen 19. Viertl. 3. Metzen / 1. Mäßl. 1. Mittel.

Hochenfels.

Diß Orts gehet das Schaff / und werden zweyerley Metzen gebraucht / deren eine zum Waitzen / Korn und Gersten / die andere aber zum Haber. Werden in allem Getraid 20. Metzen auf ein Schaff gerechnet / und vergleichet sich mit dem Amberger Maaß / wie folget:

Waitz und Korn.

	Viertl.	Metzen	Mäßl.	Mittel
Ein Metzin zu Hochenfels thut zu Amberg . .		2	1	$1\frac{1}{2}$
Ein Schaff thut	7	5	2	

An Gersten.

Ein Metzen zu Hochenfels / thut in Amberg . .		2	1	
Ein Schaff thut	5	6	3	1

Habern.

Ein Metzen zu Hochenfels / thut zu Amberg . .		3	1	$1\frac{1}{2}$
Ein Schaff thut	8	3	1	2

Hofstätten.

Vergleichet sich mit dem Hilpoltsteiner Maaß.

Holnstein.

Vergleichet sich mit dem Freyenstätter Maaß.

Höch=

Höchstätt.

Allda ist das Malter im Brauch/ und vergleicht sich mit dem Amberger Maaß/ wie folgends zu sehen. Soustten hat das Höchstätter Schaff 11. Viertel.

An Weitzen und Korn.

Malter		Viertl.	Metzen	Mäßl.	Mitl.
1	zu Höchstätt thut zu Amberg	2	2	2	2
2	thut zu Amberg	4	5	1	
3		7	1	3	2
4		9	4	2	
5		12	1		2
6		14	3	3	
7		17		1	2
8		19	3		
9		21	5	2	2
10		24	2	1	
20		48	4	2	
30		73		3	

An Gersten.

1	Malter zu Höchstätt/ thut zu Amberg	3	1	3	
2		6	3	2	
3		9	5	1	
4		12	7		
5		16		3	
6		19	2	2	
7		22	4	1	
8		25	6		
9		28	7	3	

An Habern.

1	Malter zu Höchstätt/ thut zu Amberg	4	5	3	
2		9	3	2	
3		14	1	1	
4		18	7		
5		23	4	3	
6		28	2	2	
7		33		1	
8		37	6		
9		42	3	3	

Illschwang.

Allda ist das Sultzbacher Viertel im Gebrauch/ und vergleichet sich mit dem Amberger Viertel/ wie folget:

An Weitz und Korn.

Viertel.	Sultzbacher thut zu Amberg	Viertel	Metzen	Mäßl.	Mitel
1		1		3	
2		2	1	2	
3		3	2	1	
4		4	3		
5		5	3	3	
6		6	4	2	
7		7	5	1	
8		9			
9		10		3	
10		11	1	2	

An

An Gersten.

Viertel	Sultzbacher thut zu Amberg	Viertel	Metzen	Mäßl.	Mitel
1		1		1	3
2		2		3	2
3		3	1	1	1
4		4	1	3	
5		5	2		
6		6	2	2	2
7		7	3		1
8		8	3	2	
9		9	3	3	3
10		10	4	1	2

An Haber.

1	Viertel zu Sultzbach / thut zu Amberg	1		1	2
2		2		3	
3		3	1		2
4		4	1	2	
5		5	1	3	2
6		6	2	1	
7		7	2	2	2
8		8	3		
9		9	3	1	2
10		10	3		

Kemnath und Waldeck.

Alda ist das Achtel und Napff im Gebrauch / werden in beyderley Sorten des Getraids 8. Napff für ein Achtel gerechnet / und vergleicht sich mit dem Amberger Maaß wie folget:

An Weitzen und Korn.

	Viertl.	Metz.	Mäßl.	Mitel
Ein Napff zu Kemnath thut zu Amberg		1		$3\frac{2}{8}$
Ein Achtel thut	1	2	3	2

An Gersten und Haber.

Ein Napff zu Kemnath thut zu Amberg		1	2	$2\frac{3}{4}$
Ein Achtel thut	1	5	3	$1\frac{1}{2}$

Mittenau.

An diesem Ort werden 16. Metzen auf ein Schoff gerechnet / in allem Getraid / und vergleichet sich mit dem Amberger Maaß wie folget:

An

An Weitzen und Korn.

Metzen		Viertl.	Metz.	Mäßl.	Mitel
½	Metz. Mittenauer thut zu Amberg		1	3	
1	Metzen thut		3	2	
2		1	1		
3		1	4	2	
4		2	2		
5		2	5	2	
6		3	3		
7		4		2	
8		4	4		
9		5	1	2	
10		5	5		
11		6	2	2	
12		7			
13		7	3	2	
14		8	1		
15		8	4	2	
16	Metzen ist ein Schaff / thut	9	2		

An Gersten.

Metzen		Viertl.	Metzen	Mäßl.	Mitel
1	Metz. zu Mittenau thut zu Amberg		3	2	
2	Metzen thun		7		
3		1	2	2	
4		1	6		
5		2	1	2	
6		2	5		
7		3		2	
8		3	4		
9		3	7	2	
10		4	3		
11		4	6	2	
12		5	2		
13		5	5	2	
14		6			
15		6	4	2	
16		7			

An Haber.

		Viertl.	Metzen	Mäßl.	Mitel
1	Metz. zu Mittenau thut zu Amb.		5	3	$2\frac{1}{2}$
2	Metzen	1	3	3	1
3		2	1	2	$3\frac{1}{2}$
4	ist ein Maaß / thut	3			
5		3	5	3	$2\frac{1}{2}$
6		4	3	3	1
7		5	1	2	$3\frac{1}{2}$
8	ist zwey Maaß thut	6			
9		6	5	3	$2\frac{1}{2}$
10		7	3	3	1
11		8	1	2	$3\frac{1}{2}$
12	ist drey Maaß / thut	9			
13		9	5	3	$2\frac{1}{2}$
14		10	3	3	1
15		11	1	2	$3\frac{1}{2}$
16	vier Maaß oder ein Schaff thut	12			

NB. Die Mitenauer Metzen thut 2. Metzen zu Regenspurg/und ist also das Mitenauer Schaff dem Regenspurger in allem Getraid gleich.

Murach.

In diesem Amt gehet das Achtel und Napff/ und thun je 8. Napff ein Achtel. Es wird alles Getraid/so wohl an Einnahm als Ausgab im Messen gestrichen / und vergleicht sich dem Amberger Maaß/wie folget:

An Weitz und Korn.

	Viertl.	Metz.	Mäßl.	Mitel.
Ein Napff zu Murach thut zu Amberg . . .		1	1	
Ein Achtel thut . . .	1	4		

An Gersten und Habern.

	Viertl.	Metz.	Mäßl.	Mitel.
Ein Napff zu Murach thut zu Amberg . . .		1	1	
Ein Achtel thut . . .	1	3		

Nabburg.

Zu Nabburg wird der Napff und Achtel gebraucht/und rechnet man an Korn und Weitzen 8. Napff für ein Achtel: An Gersten und Haber aber 9. Napff für ein Achtel / und vergleicht sich mit dem Amberger Maaß/wie folget:

An Weitz und Korn.

		Viertl.	Metz.	Mäßl.	Mitel.
1	Napff zu Nabburg thut zu Amberg . . .		1	1	$3\frac{1}{2}$
4	Napff ist ein halb Achtel/thut . . .		4	3	2
8	Napff ist ein Achtel/thut	1	3	2	
2	Achtel thut	3	1	1	
3		4	5		
4		6	3	3	
5		8		2	
6		9	4	2	
7		11	2		
8		13		3	
9		14	3	2	
10		16	1		

An

An Gersten und Haber.

		Viertl.	Metzen.	Mäßl.	Mitl.
1	Napff zu Nabburg thut zu Amberg		1		3 5/9
2			2	1	3 1/9
3			3	2	2
4			4	3	1
5			6	1 2	1
6			7	1 2 3	1
7		1	1	3	1
8	Napff ist ein Achtel/thut	1	2		1
9		1	3		1
2	Achtel thut	1	6		1
3		2	1		1
4		3	4		1
5		4	7		1
6		5	2		1
7		6	5		1
8		8	1		1
9		9	3		1
10		11			1
20		22			2
30		33			3
40		44			4
50		55			5
60		66			6
70		77			7
80		88			8
90		99			9
100		110			10

Neben diesem erst gemeltem Maaß ist auch bekannt der Reichenbachische Nabburger Schäffel/welcher sich mit dem Amberger Maaß vergleichet/wie folget:

An Weitz und Korn.

		Viertl.	Metz.	Mäßl.	Mitel.
1	Schäffel zu Nabburg thut zu Amberg	1	2	1	3
2	Schäffel thun	2	4	3	2
3		4	1	1	1
4		5	3	3	
5		7			3
6		8	2	2	2
7		9	5		1
8		11	1	2	
9		12	3	3	
10		14		1	2
20		28		3	
30		42		1	2
40		56	1	2	
50		70	1	3	2
60		84	2	1	

An Gersten und Habern.

		Viertel.	Metzen.	Mäßl.	Mitel.
1	Schäffel zu Nabburg thut zu Amberg	1	1		3
2	Schäffel thun	2	2	1	2
3		3	3	2	1
4		4	4	3	
5		5	5	3	3
6		6	7		2
7		8		1	1
8		9	1	2	
9		10	2	2	3
10		11	3	3	2
20		22	7	3	
30		34	3	2	2
40		45	7	2	
50		57	3	1	2
60		68	7	1	

Neuburg.

In diesem Amt ist das Achtel und Metzen gebräuchlich / und seynd dreyerley Maaß / eines zum Weitz und Korn / das ander zur Gersten / das dritte zum Haber: werden in Weitz und Korn 12. in der Gersten 13. und im Haber 14. Metzen für ein Achtel gerechnet; vergleicht sich mit dem Amberger Viertel/wie folget:

An Waitz und Korn.

	Viertel	Metzen	Mäßl.	Mitel
Ein Metzen zu Neuburg thut zu Amberg			3	$2\frac{3}{4}$
Ein Achtel thut	1	4	3	

An Gersten.

Ein Metz zu Neuburg thut zu Amberg			3	$2\frac{3}{4}$
Ein Achtel thut	1	4	3	

An Haber.

Ein Metz zu Neuburg thut zu Amberg			3	$2\frac{3}{4}$
Ein Achtel thut	1	4	1	$2\frac{3}{4}$

Andere aber haben die Maaß zu Neuburg vorm Wald gegen dem Amberger Viertel verglichen/ wie folget:

An Waitz und Korn.

	Viertel.	Metz.	Mäßl.	Mitel.
Ein Metz zu Neuburg thut zu Amberg		1		
Ein Achtel thut	2			

An Gersten.

Ein Metz zu Neuburg thut zu Amberg		1		
Ein Achtel thut	1	6		

An Habern.

Ein Metz zu Neuburg thut zu Amberg		1		
Ein Achtel thut	1	6		

Neumarck.

Vergleichet sich mit dem Freyenstätter Maaß:

Pärck=

Pärckstein.

Das Pärcksteiner Maaß vergleicht sich mit dem Weydauer in allen. Sonsten aber wird es gegen den Amberger verglichen / wie folget:

An Weitzen und Korn.

	Viertl.	Metzen	Mäßl.
Ein Napff zu Pärckstein / thut zu Amberg			3
8. Näpff thun	1		
Ein Achtel thut	1	2	$3\frac{1}{2}$

An Gersten und Habern.

Ein Napff zu Pärckstein / thut zu Amberg			4
8. Näpff thun	1		
Ein Achtel thut	1	3	

Pfaffenhofen.

Vergleichet sich mit dem Freyenstätter Maaß.

Pleyenstein.

Das Pleyensteiner Maaß ist dem Dreßwitzer gantz gleich!

Prombach.

An Habern.

		Viertl.	Metzen	Mäßl.	Mittel.
1	Metz zu Prombach thut zu Amb.		2	3	$2\frac{1}{2}$
2	Metzen thun		5	3	1
3		1		2	$3\frac{1}{2}$
4		1	3	2	2
5		1	6	2	$2\frac{1}{2}$
6		1	1	1	3
7		2	4	1	$1\frac{1}{2}$
8		2	7	1	
9		3	2		$2\frac{1}{2}$
10		3	5		
12		4	2	3	2
14		5		2	5
16		5	6	2	

Pruck.

Die Prucker Waitzen- und Korn-Messerey vergleichet sich allerdings mit dem Amberger Korn-Maaß.

An Gersten.

		Viertel	Metzen	Mäßl.	Mitel
1	Prucker Maaß thut zu Amberg		6		
2		1	4		
3		2	2		
4		3			
5		3	6		
6		4	4		
7		5	2		
8		6			
9		6	6		
10		7	4		
20		15			
30		22	4		
40		30			

An Habern.

1	Prucker Maaß thut zu Amberg	1		1	
2		2		2	
3		3		3	
4		4	1		
5		5	1	1	
6		6	1	2	
7		7	1	3	
8		8	2		
9		9	2	1	
10		10	2	2	
20		20	5		
30		30	7	2	
40		41	2		

Regenspurg.

Das Regenspurger Schaff hält an Waitzen / Korn und Gersten 32. Metzen / an Haber aber hält das Schaff 56. Metzen. Wird gegen dem Amberger Maaß verglichen / wie nachfolgends zu sehen:

An Weitzen und Korn.

Metzen		Viertl.	Metzen	Mäßl.
1	zu Regenspurg thut zu Amberg		1	3
2			3	2
3			5	1
4		1	1	
5		1	2	3
6		1	4	2
7		2		1
8	ist ein Mäß / thut	2		2
16	ist ein halb Schaff / thut	4		4
24	ist drey Mäß /	7		
32	ist ein Schaff / thut	9	2	
2	Schaff thut	18	4	
3	Schaff thut	28		

An

An Gersten.

Metzen.	zu Regenspurg thut zu Amberg	Viertl.	Metzen.	Mäßl	Mitl.
1			1	3	
2			3	2	
3			5	1	
4			7		
5		1		3	
6		1	2	2	
7		1	4	1	
8	ist ein Muth / und thut	1	6		
16	ist zwo Muth	3	4		
24	ist drey Muth	5	2		
32	ist ein Schaff	7			
2	Schaff thun	14			
3	Schaff thun	21			

An Habern.

Metzen	zu Regenspurg thut zu Amberg	Viertl.	Metzen	Mäßl.	Mitl.
1			1	2	$3\frac{1}{2}$
2			3	1	3
3			5		$2\frac{1}{2}$
4			6	3	2
5		1		2	$1\frac{1}{2}$
6		1	2	1	1
7		1	4		
8	ist ein Muth	1	5	2	$3\frac{1}{2}$
9		1	7	1	3
10		2	1		$2\frac{1}{2}$
11		2	2	3	2
12		2	4	2	$1\frac{1}{2}$
13		2	6	1	1
14	ist ein Meeß / deren 4. ein Schaff	3			
16	ist zwey Muth	3	3	1	3
24	ist drey Muth	5	1		$2\frac{1}{2}$
28	ist zwey Meeß oder ein halb Schaff	6			
32	ist vier Muth	6	6	3	2
40	ist fünff Muth	8	4	2	$1\frac{1}{2}$
42	ist drey Meeß	9			
48	ist sechs Muth	10	2	1	1
56	ist vier Meeß oder ein Schaff	12			

Reichenbach.

In diesem Ambt oder Closter hat es mancherley Maaß: Erstlichen zwey unterschiedliche Schaff / deren eines zum Einnehmen / das andere zum Ausmessen gebrauchet wird; der Pruckner / Mietenauer und Altheimer Maaß / und ein Vogt-Metzen zum Habern. Wird alles Getraid / sowohl im Ein- als Ausmessen gestrichen / und vergleicht sich mit dem Amberger Maaß / wie folget:

Reichen-

Reichenbacher Maaß thun zu Amberg

An Weitzen und Korn.

	Viertl.	Metzen.	Mäßl.	Mitel.
Ein Oell / deren 20. thun ein Schaff		2	2	3
Ein Schaff / daran eingenommen	9	2		
Ein Schaff / daran ausgemessen	8	5	3	
Ein Schäffel / daran 6. und 2. Oell ein Schaff / thun	1	2	1	3
Ein Pruckner	1			
Ein Achtel Neuburger	1	4	3	
Die Mietenauer Metzen thun 16. ein Schaff		3	2	
Die Altenheimer Metzen thun 24. ein Schaff		2		
Ein Altheimer Schaff thut	8	3		

An Gersten.

Ein Oell / so 20. ein Schaff / thut		2	2	3
Ein Schaff / daran eingenommen	7			
Ein Schaff / daran ausgemessen	6	5	3	
Ein Schäffel	1		1	3
Ein Pruckner		6		
Ein Achtel Neuburger	1	3	2	$2\frac{1}{2}$

An Haber.

Ein Oell / deren 36. ein Schaff / thun		2	2	3
Ein Muth / deren 4. ein Schaff	3	1	1	3
Ein Schaff / daran eingenommen	12	5	1	1
Ein Schaff / daran ausgemessen	12		3	
Ein Schäffel	1		1	3
Ein Pruckner	1		1	
Ein Neuburger Achtel hält	1	4	2	
Ein Mietenauer Metzen		5	3	$2\frac{1}{2}$
Ein Altenheimer Metzen / deren 48. ein Schaff thun / thut	12	6		
Ein Vogt- oder Forst-Metzen, deren 48. auf ein Schaff gehen		2		

Noch ein andere Probe / so Anno 1626. zu Reichenbach vorgenommen worden.

An Weitzen und Korn.

Ein Muth hält 8. Metzen / und 4. Muth thut 1. Schaff. Ein solches Muth thut zu Amberg 2. Viertel und 1. Metzen.

An Gersten.

Ein Muth hält 8. Metzen / und 4. Muth thut 1. Schaff. Ein solches Muth thut zu Amberg 1. Viertel / 6. Metzen: und 14. Metzen oder ein halb Muth thut 7. Amberger Metzen.

An Haber.

Ein Schaff thut 12. Amberger Viertel oder 7. Muth; ein Muth thut 8. Metzen.

Ferner

Ferner/wird die Reichenbacher Maaß gegen dem Amberger verglichen/wie folget:

An Weitzen und Korn.

		Viertl.	Metzen.	Mäßl.	Mitel.
1	Oell/deren 20. ein Schaff/thut		2	2	3
2			5	1	2
3		1	2		1
4		1	4	3	
5		2	1	2	
10		4	3		
15		6	4	2	
20	ist ein Schaff/thut zu Amberg	9			
2	Schaff thun	18			
3		27			
4		36			
5		45			
6		54			
7		63			
8		72			
9		81			
10		90			

An Gersten.

		Viertl.	Metzen.	Mäßl.	Mitel.
1	Oell/deren 20. ein Schaff thun/thut		2	2	3
2	Oell thun zu Amberg		5	1	2
3		1			1
4		1	2	3	
5	ist ein Muth / thut	1	6		
10	ist 2. Muth	3	4		
15	ist 3. Muth	5	2		
20	ist ein Schaff	7			
2	Schaff	14			
3		21			
4		28			
5		35			
6		42			
7		49			
8		56			

An Habern.

		Viertl.	Metzen	Mäßl.	Mitl.
1	Oell deren 36. ein Schaff/ thun		2	2	3
2	Oell zu Reichenbach/ thut zu Amberg		5	1	2
3		1			1
4		1	2	3	
5 1/7	ist ein Muth	1	5	2	3 3/7
10 2/7	ist 2. Muth	3	3	1	2 6/7
15 3/7	ist 3. Muth	5	1		2 2/7
20 4/7	ist 4 Muth	6	6	3	1 5/7
25 5/7	ist 5. Muth	8	4	2	1 1/7
30 6/7	ist 6. Muth	10	2	1	4/7
36	ist ein Schaff	12			
2	Schaff	24			
3		36			
4		48			

NB. Den Reichenbacher Nabburger Schäffel such oben bey Nabburg.

Retz oder Rötz.

Dieses Orts ist auch das Viertel und Metz im Brauch / hat auch drey unterschiedlicher Maaß/ thun durchaus 8. Metzen ein Viertel/ und vergleichet sich mit dem Amberger Maaß wie folget:

An Weitzen und Korn.

	Viertel	Metz.	Mäßl.	Mitel
Ein Metzen zu Retz/ thut zu Amberg		1	2	$2\frac{1}{4}$
Ein Achtel	2		2	3

An Gersten.

Ein Metz zu Retz/ thut zu Amberg		1	3	
Ein Achtel thut	1	4	2	3

An Haber.

Ein Metz zu Retz / thut zu Amberg		1	3	
Ein Achtel thut	1	5		

Rotthall.

An Korn und Weitzen seynd zu Röthhall zweyerley Maaß: Erstlich hält 7. Kübel ein Muth/ und 4. Muth thut ein Schaff. Zum andern zehlet man 8. Kübel für ein Sack/ und wird gegen dem Amberger Maaß verglichen/ wie folget:

An Weitzen und Korn.

		Viertl.	Metzen	Mäßl.	Mitel
1	Kübel zu Rotthal thut zu Amberg		2	1	$2\frac{2}{3}$
2			4	3	$1\frac{1}{3}$
3		1	1	1	
4		1	3	2	$2\frac{2}{3}$
5		2			$1\frac{1}{3}$
6		2	2	2	
7	ist ein Muth/ thut	2	4	3	2
2	Muth	5	3	3	
3	Muth	8	2	2	2
4	Muth ist ein Rotthaler Schaff	11	1	2	
2	Rotthaler Schaff thut	22	3		
3	Schaff	33	4	2	
4	Schaff	45			

Ein Rotthaler Sack hält 8 Kübel/ und wird der Sack gegen dem Amberger Maaß verglichen / wie folget:

An Weitzen und Korn.

		Viertl.	Metzen	Mäßl.	Mitel
1	Rotthaler Sack thut zu Amberg	3	1	1	$2\frac{2}{3}$
2	Säck	6	2	2	$1\frac{1}{3}$
3		9	3	3	2
4		12	5		$2\frac{2}{3}$
5		16		1	$3\frac{1}{3}$
6		19	1	3	
7		22	3		$2\frac{2}{3}$
8		25	4	1	$1\frac{1}{3}$
9		28	5	2	2
10		32		3	$2\frac{2}{3}$
20		64	1	3	$1\frac{1}{3}$
30		96	2	3	
40		128	3	2	$2\frac{2}{3}$
50		160	4	2	$1\frac{1}{3}$

Rot:

Rotthaler Haber-Maaß.

		Viertel.	Metzen.	Mäßl.	Mitl.
1	Kübel zu Rotthal thut zu Amberg		2		2
2	Kübel		4	1	
3			6	1	2
4		1		2	

Schönthal.

Zu Schönthal ist das Viertel und Metzen im Gebrauch/und werden in allem Getraid 8. Metzen auf ein Viertel gerechnet. Gegen dem Amberger Maaß aber vergleicht es sich/wie folget:

An Weitzen und Korn.

		Viertel	Metzen	Mäßl.	Mitel
1	Metzen zu Schönthal thut zu Amberg		1	2	2
2			3	1	
3			4	3	2
4		1		2	
5		1	2		2
6		1	3	3	
7		1	5	1	2
8	ist ein Schönthaler Viertel.	2	1		
2		4	2		
3		6	3		
4		8	4		
5		10	5		
10		21	4		
20		43	2		
30		65			
40		86	4		

An Gersten und Haber.

		Viertl.	Metzen.	Mäßl.	Mitl.
1	Metzen zu Schönthal thut zu Amberg		1	2	2
2			3	1	
3			4	3	2
4			6	2	
5		1			2
6		1	1	3	
7		1	3	1	2
8		1	5		
2		3	2		
3		4	7		
4		6	4		
5		8	1		
10		16	2		
20		32	4		
30		48	6		
40		65			

Seligen Porten.

Vergleichet sich mit dem Freyenstätter Maaß.

Speinßhart.

In diesem Closter hat es mancherley Maaß: als erstlich/ das Eschenbacher Achtel/ das Kemnather Achtel/ das Kraußener Maaß/ und Bayreuther Maaß: diese vergleichen sich gegen dem Amberger Viertel/ wie folget:

An Weitzen und Korn.

	Viertl.	Metz.	Mäßl.	Mitel
Ein Eschenbacher Achtel thut zu Amberg . .	1	2		3
Ein Kemnather Achtel thut	1	2	2	$3\frac{1}{3}$
Ein Kraußener Viertel	1	5	3	$2\frac{2}{3}$
Ein Bayreuther Viertel	1	4	3	$2\frac{2}{3}$

An Gersten und Haber.

Ein Eschenbacher Achtel thut	1	3		
Ein Kemnather Achtel	1	3	2	
Ein Kraußner Viertel	1	4		
Ein Bareuther Viertel	1	3	2	

Straubing.

In Straubing wird an Weitz und Korn 20. Vierling für ein Schaff gerechnet; An Gersten aber 22. und an Haber 24. Vierling. Gegen dem Amberger Maaß wird das Straubinger verglichen/ wie folget:

An Weitzen und Korn.

		Viertl.	Metzen.	Mäßl.	Mitl.
1	Vierling zu Straubing/ thut zu Amberg		2	1	$1\frac{1}{4}$
2			4	2	$2\frac{1}{2}$
3		1		3	$3\frac{3}{4}$
4		1	3	1	1
5		1	5	2	$2\frac{1}{4}$
10	ist ein halb Schaff/ thut.	3	5		$2\frac{3}{4}$
15		5	4	3	$2\frac{3}{4}$
20	ist ein Straubinger Schaff	7	4	1	$1\frac{1}{2}$
1	Schaff zu Straubing/ thut zu Amberg	7	4	1	$1\frac{1}{2}$
2	Schaff	15	2	2	3
3		23	1		$1\frac{1}{2}$
4		30	5	1	2
5		38	3	2	$3\frac{1}{2}$
6		46	2		1
7		54	4	1	$2\frac{1}{2}$
8		61	4	3	
9		69	3		$1\frac{1}{2}$
10		77	1	1	3
20		154	2	3	2
30		231	4	1	1
40		308	5	3	
50		386	1		3

An

An Gersten.

		Viertl.	Metzen	Mäßl.	Mittel.
1	Vierling/ deren 22. ein Schaff/ thut		2	1	$1\frac{3}{4}$
2	Vierling thun zu Amberg		4	2	$3\frac{1}{2}$
3			7		$1\frac{1}{4}$
4		1	1	1	3
5		1	3	3	$\frac{3}{4}$
10		2	7	2	$1\frac{1}{2}$
11	ist einhalb Schaff	3	1	3	$\frac{1}{4}$
22	ist ein Schaff	6	3	3	$2\frac{1}{2}$
2	Schaff thun	12	7	3	1
3		19	3	2	$3\frac{1}{2}$
4		25	7	2	2
5		32	3	2	$\frac{1}{2}$
6		38	7	1	3
7		45	3	1	$1\frac{1}{2}$
8		51	7	1	
9		58	3		$2\frac{1}{2}$
10		64	7		1
20		129	6		2

An Habern.

		Viertel.	Metzen.	Mäßl.	Mitel.
1	Vierling/ deren 24. ein Schaff/ thun		2	1	$1\frac{3}{4}$
2	Vierling zu Straubing thun zu Amberg		4	2	$3\frac{1}{2}$
3			7		$1\frac{1}{4}$
4		1	1	1	3
5		1	3	3	$\frac{3}{4}$
6		1	6		$2\frac{1}{2}$
12	ist ein halb Schaff/ thut	3	4	1	1
24	ist ein Schaff/	7		2	2
2	Schaff thun zu Amberg	14	1	1	
3		21	1	3	2
4		28	2	2	
5		35	3		2
6		42	3	3	
7		49	4	1	2
8		56	5		
9		63	5	2	2
10		70	6	1	
20		141	4	2	
30		212	2	3	

Sässenbach.

Allda ist das Schaff und Halbmaaß im Gebrauch / werden an Weitzen und Korn und Gersten 32. Halbmaaß auf ein Schaaf gerechnet: und vergleichet sich gegen dem Amberger Maaß / wie bald folget:

Am Habermaaß aber werden 48. Halbmaaß auf ein Schaaf gerechnet / wie hernach zu sehen/ und gleichfalls gegen dem Amberger Maaß verglichen werden.

An Weitzen und Korn.

Süssenbacher Halbmaaß		Viertel	Metzen	Mäßl.	Mitel
1	Halbmaaß thut zu Amberg		1	3	
2	Halbmaaß thun		3	2	
3			5	1	
4		1	1		
5		1	2	3	
6		1	4	2	
7		2		1	
8		2	2		
9		2	2	3	
10		2	5	2	
20		5	5		
30		8	4	2	
32	ist ein Schaff	9	2		

An Gersten.

1	Halbmaaß thut zu Amberg		1	3	
2			3	2	
3			5	1	
4			7		
5		1		3	
6		1	2	2	
7		1	4	1	
8		1	6		
9		1	7	3	
10		2	1	2	
20		4	3		
30		6	4	2	
32	ist ein Schaff	7			

An Habern.

1	Halbmaaß/ deren 48. ein Schaff		2		
2	Halbmaaß thun zu Amberg		4		
3			6		
4		1			
5		1	2		
6		1	4		
7		1	6		
8		2			
9		2	2		
10		2	4		
20		5			
30		7	4		
40		10			
48	ist ein Schaff	12			

NB. Diese Süssenbacher Schaff seynd dem Regenspurger Schaff / so wohl die an Weitzen / Korn und Gersten / wie auch die an Haber / gantz gleich.

Thennesberg.

Dieſes Orts gehet das Achtel und Napff/ und thün je acht Näpff ein Achtel. Es wird alles Getraid im Einmeſſen nur mit der Hand geebnet; aber im Ausmeſſen gleich abgeſtrichen/ und vergleicht ſich mit dem Amberger/ wie folget:

An Weitzen und Korn.

	Viertl.	Metzen	Mäßl.	Mitel
Ein Napff zu Thennesberg/ thut zu Amberg . .		1	1	$1\frac{1}{2}$
Ein Achtel thut	1	4	2	

An Gersten und Haber.

	Viertl.	Metzen	Mäßl.	Mitel
Ein Napff zu Thennesberg/ thut zu Amberg . .		1	1	$1\frac{1}{2}$
Ein Achtel	1	3	2	

Thumbach.

Vergleichet ſich mit dem Eſchenbacher Maaß.

Waldeck und Kemnath.

Vergleichet ſich mit dem Kemnather Maaß/ welches oben ſchon reſolviret.

Waldſaſſen.

Allda gehet das Chaar/ Viertel und Mäßel und Napff/ und werden/ in allerley Sorten Getraids/ vier Viertel für ein Chaar/ zwey Mäßlein für ein Viertel/ und vier Näpff für ein Mäßlein gerechnet. Es wird alles/ ſo wohl im Ein- als Ausmeſſen geſtrichen/ und vergleicht ſich mit dem Amberger Maaß/ wie folget:

An Weitzen und Korn.

	Viertl.	Metzen	Mäßl.	Mitel
Ein Napff zu Waldſaſſen/ thut zu Amberg . .			3	$1\frac{2}{3}$
Ein Mäßlein iſt vier Näpff/ thut . . .		3	1	$2\frac{2}{3}$
Ein Viertel iſt zwey Mäßlein/ thut . . .	1		1	$1\frac{1}{3}$
Ein Chaar iſt vier Viertel/ thut . . .	4	3	1	$1\frac{1}{3}$

An Gersten und Haber.

Ein Napff zu Waldſaſſen/ thut . . .			3	$1\frac{3}{4}$
Ein Mäßlein thut		3	1	3
Ein Viertel thut		6	3	2
Ein Chaar Haber thut	3	4		

Walder-

Walderbach.

Zu Walderbach gehet meistentheils das Schaff. Korn und Waitz wird an einem Schaff eingenommen und ausgeben: Zur Gersten aber seynd zweyerley Schaff/ an dem einen wird eingenommen/ am andern ausgemessen. Uber das hat es sonsten noch zweyerley Maaß/ nemlich ein Scheffel und ein Futer- oder guter Metz. Das Getraid wird alles gestrichen/ und vergleicht sich mit dem Amberger Maaß/ wie folget:

NB. Ein Schaff hält 20. Oell/ und ein Schaff ist 4. Muth im harten Getraid; im Haber aber hält ein Schaff 36. Oell Walderbacher.

An Weitzen und Korn.

		Viertl.	Metzen	Mäßl.	Mitel
1	Oell zu Walderbach thut zu Amberg		2	2	3
2			5	1	2
3		1	2		1
4		1	4	3	
5	ist ein Muth/ thut zu Amberg	2	1	2	$2\frac{1}{2}$
10	ist zwey Muth/thut	4	3	1	1
15	ist drey Muth	6	4	3	$3\frac{1}{2}$
20	ist ein Schaff	9		2	2
2	Schaff thun	18	1	1	
3		27	1	3	2
4		36	2	2	
5		45	3		
6		54	3	3	
7		63	4	1	2

An Gersten.

		Viertl.	Metzen	Mäßl.	Mitel.
1	Oell zu Walderbach/ thut zu Amberg		2	2	3
2	Oell thun		5	1	2
3		1			1
4		1	2	3	
5	ist ein Muth	1	6	1	$\frac{2}{3}$
10	ist zwey Muth	3	4	2	$1\frac{1}{3}$
15	ist drey Muth	5	2	3	2
20	ist ein Schaff	7	1	2	$\frac{2}{3}$
2	Schaff	14	3		$1\frac{1}{3}$
3		21	4	2	2
4		28	6		$2\frac{2}{3}$
5		35	7	2	$3\frac{1}{3}$
6		43	1	1	
7		50	2	3	$\frac{2}{3}$
8		57	4	1	$1\frac{1}{3}$

An

An Habern.

		Viertl.	Metzen	Mäßl.	Mitel
1	Oell Walderbacher thut zu Amberg		2	2	3
2	Oell thun		5	1	2
3		1			1
4		1	3	3	
5 1/3	ist ein Muth/ deren sieben ist ein Schaff	1	6		2 2/3 1/3
2	Muth	3	4	1	1 2/3 1/3
3	Muth	5	2	2	
4	Muth	7		2	2 2/3 1/3
5	Muth	8	6	3	1
6	Muth	10	5		
7	Muth ist ein Schaff/ thut	12	3		
2	Schaff	24	6		
3		37	1		
4		49	4		
5		61	7		
6		74	2		
7		86	5		
8		99			
9		111	3		
10		123	6		
20		247	4		

Waldmünchen.

In diesem Amt ist das grosse Viertel/ welches 8. Metzen hält/ im Gebrauch/ und seynd dreyerley Maaß verhanden/ eine zum Weitz und Korn/ die andere zur Gersten/ und die dritte zum Haber. Diese Maaß vergleicht sich mit dem Amberger Viertel/ wie folget:

An Waitz und Korn.

		Viertel.	Metzen	Mäßl.	Mitel
1	Metzen zu Waldmünchen/ thut zu Amberg		1	2	1
2			3		2
3			4	2	3
4		1		1	
5		1	1	3	1
6		1	3	1	2
7		1	4	3	3
8	ist ein Waldmüncher Viertel	2		2	
2	Viertel	4	1		
3		6	1	2	
4		8	2		
5		10	2	2	
6		12	3		
7		14	3	2	
8		16	4		

An Gersten

1	Metzen zu Waldmünchen / thut zu Amberg	1	2	
2	Metzen thun	3	2	
3		5	1	
4		7		
5		1	3	
6		1	2	
7		1	4	
8	ist ein Waldmünchner Viertel	1	6	
2	Viertel	3	4	
3		5	2	
4		7		
5		8	6	
6		10	4	
7		12	4	
8		14		

An Habern.

1	Metzen zu Waldmünchen / thut zu Amberg	1	1	3	1
2			3	2	1
3			5	1	1
4			7		1
5		1		3	1
6		1	2	2	1
7		1	4	1	1
8	ist ein Waldmünchner Viertel	1	6		2
2	Viertel	3	4	1	
3		5	2	1	2
4		7		2	
5		8	6	2	2
6		10	4	3	
7		12	2	3	2
8		14	1		
9		15	7		2
10		17	5	1	
20		35	2	2	
30		52	7	3	
40		70	5		
50		88	2	1	

Wetterfeld.

In diesem Ambt gehet das Amberger Viertel.

Weyden und Pärckstein.

Das Weydauer Maaß ist dem Pärcksteiner gleich / welches schon oben zu finden.

Wolffstein.

Dieses Maaß ist dem Freyenstätter gantz gleich.

Vergleis

Vergleichung verschiedener Oerter Getraidmaaß / gegen dem Regenspurger Maaß.

Zu Regenspurg hält das Korn- Waitzen- und Gersten-Maaß ein Schaff 32. Metzen; das Haber-Schaff aber 56. Metzen.

Nun folget die Vergleichung der Städt und Oerter Maaß / nach dem Alphabeth / gegen dem Regenspurger Maaß.

Aicha und Friedberg.

Friedberger $12\frac{1}{2}$ Metzen (welches dem Aicher-Maaß gantz gleich) thun zu Regenspurg ein Schaff.

Augspurg.

An Waitz und Korn 8. Metzen / thun ein Augspurger Schaff / thun in Regenspurg 14. Metzen.
An Habern hält ein Augspurger Schaff 8. und ein halb Metzen / (Herren-Maaß 9. Metzen) deren 4. Schaff thun zu Regenspurg 1. Schaff oder 56. Metzen.

Beretzhaußen.

Korn 14. Metzen machen zu Beretzhaußen 1. Schaff / und diese 14. Metzen thun auch zu Regenspurg 1. Schaff.

Brauna.

Ein Braunauer Schaff thut zu Regenspurg 1. Schaff und anderthalb Metzen.

Burckhaußen.

Ein Burckhaußer Schaff thut 13. Regenspurger Metzen / gar genau.

Cham.

Drey Achtel thun 1. Chaar / dieses thut 18. Regenspurger Metzen.
Habern ist 12. Achtel ein Chaar / und dieses thut 27. Regenspurger Metzen.

Deckendorff.

Zu Deckendorff ist 24. Vierling 1. Schaff / ein solches Schaff und $1\frac{3}{4}$ Vierling thun ein Regenspurger Schaff.

Habern / 32. Vierling machen 1. Deckendorffer Schaff / ein solches Schaff und 13. Vierling ist ein Regenspurger Schaff.

Deuern.

Drey Strich thun 1. Metzen / 16. Strich thun 1. Simern / und $29\frac{1}{2}$ Strich thun 1. Regenspurger Schaff.

Habern / vierthalb Strich thun 1. Metzen / und 30. Strich 1. Simern. Dieser $23\frac{1}{2}$ Strich machen 1. Regenspurger Schaff.

Dillingen.

Die Dillinger Messerey wird Schaff genennet / ein Schaff hat 10. Viertel / thut Lauinger Schaff 8. Metzen.

Donauwerth.

Zu Donauwerth machen 6. Metzen 1. Schaff: und 21. Metzen derselben thun 1. Regenspurger Schaff.

Haber 8. Metzen machen 1. Schaff: und derselben $36\frac{3}{4}$. Metzen thun ein Regenspurger Schaff.

Eichstätt.

Korn 1. Eichstätter Muth hält 2. Schaff / ein Schaff macht 16. Metzen: Ein solcher Muth thut 1. Schaff und $16\frac{1}{2}$. Metzen zu Regenspurg.

Habern hält 1. Muth 46. Metzen / die thun 1. Schaff und $24\frac{1}{4}$. Metzen zu Regenspurg.

Friedberg.

Das Friedberger Maaß ist dem Maaß zu Aicha gantz gleich / und thun $12\frac{1}{10}$. Friedberger Metzen zu Regenspurg ein Schaff.

Günßburg.

Ein Imma oder Imm hält 4. Mitel / ein Mitel hält 6. Metzen / 1. Metzen hat 4. Viertel / und 5. Imm und $\frac{1}{2}$ Mäßel thun 1. Regenspurger Schaff.

Haber / 8. Imma / 3. Mitel und 1. Mäßel thun ein Regenspurger Schaff.

Gundelfing.

An Korn $2\frac{1}{4}$. Vierling oder Quart machen ein Malter zu Gundelfing / und $23\frac{1}{2}$. Quart thun ein Schaff zu Regenspurg.

Höchstätt.

Korn machen 8. Viertel 1. Malter: 11. Viertel thun 1. Höchstätter Schaff / 3. Malter 5. Viertel aber ist 1. Regenspurger Schaff.

Habern / thun 17. Viertel 1. Malter / 2. Malter und $16\frac{1}{2}$. Viertel aber machen ein Regenspurger Schaff.

Ingolstatt.

Zu Ingolstatt thun 12. Metzen 1. Quart / und 4. Quart ein Ingolstätter Schaff / dessen ein Schaff und $\frac{1}{4}$ Metzen machen 1. Regenspurger Schaff.

Habern / thun auch 12. Metzen 1. Quart / und $4\frac{1}{2}$ Quart ist 1. Ingolstätter Schaff / und 30. Metzen thun ein Regenspurger Schaff.

Landau.

Das Landauer Maaß ist dem Deckendorffer gleich / besihe Deckendorff.

Landshut.

Ein Landhuter Schaff Korn thut 1. Regenspurger Schaff und $1\frac{1}{2}$. Metzen.

Haber / thut 1. Landshuter Schaff 40. Metzen zu Regenspurg.

Lauin-

Lauingen.

An Korn und Weitzen thun 4. Metzen ein Lauinger Muth / und 5. Milterl. $1\frac{1}{10}$. Metzen machen ein Regenspurger Schaff.

Haber / $8\frac{1}{2}$ Metzen thun 1. Malterl / und 37. Metzen thun 1. Regenspurger Schaff.

Lengfeld.

Zu Lengfeld thun 10. Metzen ein Schaff: und deren $8\frac{2}{3}$. Metzen thun ein Regenspurger Schaff.

Habern / thun auch 10. Metzen ein Lengfelder Schaff: und deren $15\frac{1}{4}$. Metzen geben 1. Regenspurger Schaff.

Linz.

An Korn / 8. Metzen und 2. neu Oesterreichische Land-Acht / geben ein Regenspurger Schaff oder 32. Metzen. Item / 30. Linzer Metzen thun $116\frac{1}{2}$ Regenspurger Metzen.

Land-Maaß.

Korn / 1 Regenspurger Schaff gibt neu Oesterreichische Landmaaß 10. Metzen und $\frac{1}{2}$ acht alles glatt. Haber / 1. Regenspurger Schaff glatt gibt neu Oesterreichische Landmaaß Gupff $14\frac{1}{2}$ Metzen gar genau.

Mühldorff.

Ein Muth Mühldorffer Maaß / thut 1. Schaff $20\frac{4}{5}$ Metzen zu Regenspurg.
Haber / 1. Muth Mühldorff / thut in Regenspurger 1. Schaff und 24. Metzen.

München.

Vier Viertel thun 1. Münchner Schaff: und dessen 2. Schaff und $2\frac{1}{2}$ Vierling machen 1. Regenspurger Schaff genau.

Haber / thun 4. Schaff $2\frac{3}{8}$ Vierling Münchner 1. Schaff zu Regenspurg.

Nabburg.

Zu Nabburg thun 8. Napff 1. Achtel: und deren 6. Achtel und 7. Näpff machen zu Regenspurg 1. Schaff.

Haber / machen 9. Napff ein Achtel: 10. Achtel / und $6\frac{1}{4}$ Napff aber thun ein Regenspurger Schaff.

Neuburg an der Donau.

24. Metzen machen 1. Schaff: solche aber machen zu Regenspurg 1. Schaff und 2. Metzen.

Haber / 1. Schaff ist 20. Metzen: Solche 24. Neuburger Metzen machen 1. Schaff zu Regenspurg.

Neumarck.

Drey Dreyling machen 1. Metzen: deren 14. Metzen thun 1. Regenspurger Schaff.

Haber / 4. Dreyling ist ein Metzen / deren 8. Metzen $1\frac{1}{2}$ Dreyling thun ein Regenspurger Schaff.

Nürnberg.

Korn / 16. Metzen oder Strich thut 1. Nürnberger Simmer: Derselben 2. Simmern machen 1. Regenspurger Schaff.

Haber/thun 8. Achtel oder 32. Strich 1. Nürnberger Simmern/ und machen 37. Metzen zu Regenspurg.

Ein Nürnberger Simmern hat 16. Metzen im harten Getraid/ in rauchen Getraid 32 Metzen/ 1. Metzen hat 8. Ditheüfflein/ 1. Ditheüfflein 2. Maaß oder 2 Achteln.

1. Simmern hart Getraid/ als;

Korn, Kern, Weitz } hat in Francken 2 Malter/ oder 16 Nürnberger Metzen.

1. Simmern rauh Getraid/ als:

Habern, Gersten, Dünckel } hat in Francken 4 Malter/ oder 32. Nürnberger Metzen.

Ortenburg.

Ein Ortenburger Schaff thut auch 1. Schaff zu Regenspurg.
Haber/ ein Ortenburger Schaff thut 1. Schaff und 31. Metzen zu Regenspurg.

Oettingen.

Ein Sack Oettinger Stadtmaaß/ thut in Regenspurg ein Schaff.
Haber/ ein Oettinger Sack gibt 48. Metzen in Regenspurg.

Osterhoffen.

Dieses Maaß vergleichet sich mit dem Deckendorffer.

Passau.

6. Sechsling ist ein Passauer Schaff/ und dieses thut 1. Schaff und $26\frac{3}{4}$. Metzen zu Regenspurg.
Haber/ ein Passauer Schaff/ macht 1. Schaff und $12\frac{1}{2}$. Metzen zu Regenspurg.

Pöllenhoffen.

Zu Pöllenhoffen ist 16. Metzen 1. Schaff/ das thut 1. Schaff/ und $1\frac{1}{2}$. Metzen zu Regenspurg.
Haber/ 24. Metzen ist 1. Pöllenhoffen Schaff/ dieses thut in Regenspurg $50\frac{1}{2}$. Metzen.

Rain.

Korn/ $18\frac{5}{8}$. Rainer Metzen machen ein Regenspurger Schaff.
Haber/ $29\frac{1}{4}$. Rainer Metzen thun 1. Regenspurger Schaff.

Regenstauff.

Korn/ 16. Vierling oder 32. Metzen ist ein Regenstauffer Schaff/ und $26\frac{3}{4}$. Regenstauffer Metzen machen 1. Regenspurger Schaff.

Habern/ 25. Vierling oder 50. Metzen thun zu Regenstauff ein Schaff: und deren $46\frac{3}{4}$. Metzen thun ein Regenspurger Schaff.

Retz.

Korn/ $4\frac{1}{2}$. Achtel thun ein Regenspurger Schaff.
Haber/ 7. Achtel 3. Metzen machen ein Regenspurger Schaff.

Saltzburg.

Ein Saltzburger Schaff/ gibt zu Regenspurg ein Schaff und $10\frac{1}{2}$. Metzen.

Schärding.

Ein Schaff thut 8. Säck/ solche machen zu Regenspurg 2. Schaff und 21. Metzen.
Haber/ 12. Säck/ solche machen zu Regenspurg 2. Schaff $15\frac{1}{2}$. Metzen.

Schwandorff.

Kornmaaß / ist zu Schwandorff 10. Viertel 1. Schaff/ deren $8\frac{1}{2}$. Viertel thun zu Regenspurg 1. Schaff.

Haber/ hält ein Schaff auch 10. Viertel: und deren $14\frac{7}{8}$. Viertel thun zu Regenspurg 1. Schaff.

Schönsee.

Zu Schönsee machen $4\frac{1}{2}$. Achtel $2\frac{1}{2}$. Metzen ein Regenspurger Schaff.

Schwartzenhoffen.

Vergleicht sich mit dem Schönseer Maaß.

Schwartz in Tyrol.

Korn/ 20. Störr zu Schwartz in Tyrol/ machen ein Regenspurger Schaff.

Straubing.

An Korn thun zu Straubing 20. Vierling 1. Schaff/ und deren 23. Vierling machen ein Schaff zu Regenspurg.

Habern / machen 24. Vierling 1. Schaff: und deren $40\frac{1}{2}$. Vierling thun 1. Regenspurger Schaff.

Veldburg.

Zu Veldburg machen 20. Metzen ein Schaff / und deren 16. Metzen thun ein Schaff zu Regenspurg.

Vilshoffen.

Das Vilshoffer Maaß vergleicht sich mit dem Deckendorffer/ besehe Deckendorff.

Ulm.

Das Ulmer Maaß vergleicht sich mit dem Günßburger/ besehe Günßburg.

Am Wald.

Als zu Neuburg / Schwartzhoffen / Wincklern und Schönsee / ꝛc. machen $4\frac{1}{2}$. Achtel und $2\frac{1}{2}$. Metzen ein Regenspurger Schaff/ besehe Schönsee.

Wasser-

Wasserburg.

Ein Schaff zu Wasserburg/thut zu Regenspurg $2\frac{1}{2}$. Schaff.

Weissenburg am Nordgau.

Allda thun 5. Strich 1. Metzen/16. Strich ein Simmer/und 1. Simmer und $12\frac{1}{2}$. Strich machen ein Regenspurger Schaff.

Habern/$3\frac{1}{2}$. Strich thun 1. Metzen/und 30. Strich thun 1. Simmer: deren $49\frac{7}{8}$. Strich machen 1. Schaff zu Regenspurg.

Weyden.

Korn/8. Näpff ist 1. Weydauer Achtel: und deren 6. Achtel thun 1 Schaff zu Regenspurg.

Haber/thun auch 8. Näpff ein Weydauer Achtel; und 10. Achtel und 1. Näpff machen ein Regenspurger Schaff.

Getraid-Maaß-Vergleichung etlicher Städte und Oerter gegen dem Ulmer Maaß.

Ein Ulmer Imma hat 4. Mittel/ein Mittel hat 6. Metzen/ 1. Metzen hat 4. Viertel.

Baltzheimer Maaß.

Ein Baltzheimer Viertel/thut 5. Metzen 2. Viertel Ulmer Maaß.
4. Viertel oder 1. Imma/thut 3. Mittel 2. Metzen Ulmer Maaß.
8. Viertel ist 1. Malter/und thut 1. Imm/3. Mittel und 2. Metzen Ulmer Maaß.
NB. Das Baltzheimer Malter ist 1. Metzen und $1\frac{1}{3}$. Viertel mehr/als das Memminger.

Bieberach.

Korn/1. Viertel Bieberacher Maaß/thut 4. Metzen und $3\frac{1}{8}$. Viertel Ulmer Maaß.
8. Viertel ist 1. Malter/und thut 1. Imm/2. Mittel/2. Metzen und 1. Viertel Ulmer Maaß.
Haber oder Veesen-Getraid/1. Viertel Bieberacher/ thut 4. Metzen und $2\frac{5}{8}$. Viertel Ulmer Maaß.
16. Viertel ist 1. Malter Bieberacher Maaß/thut 3. Imm/2. Metzen und 2. Viertel Ulmer-Maaß.

Geißlingen.

Ein Viertel zu Geißlingen/thut 4. Metzen und $2\frac{1}{2}$. Ulmer Maaß.
6. Viertel ist zu Geißlingen 1. Imm/thut Ulmer Maaß 1. Imm/3. Metzen und 3. Viertel.
18. Viertel ist zu Geißlingen 1. Malter/und thut an Ulmer Maaß 3. Imm/1. Mittel/5. Metzen und 1. Viertel.

Giengen.

Ein Viertel Korn zu Giengen/thut 4. Metzen und 3. Viertel Ulmer Maaß.
8. Viertel ist in Giengen 1. Malter/dieses thut an Ulmer Maaß 1. Imm/2. Mittel/2. Metzen und $1\frac{1}{2}$. Viertel.
Ein Viertel Versen/ist zu Ulm 4. Metzen und 3. Viertel/19. Viertel ist ein Malter/dieses thut 3. Imm/2. Mittel und 5. Metzen.
Ein Viertel Haber zu Giengen/thut 4. Metzen und 3. Viertel Ulmer Maaß.
20. Viertel ist ein Malter/dieses thut an Ulmer Maaß 3. Imm/3. Mitel und 4. und 4. Metzen.

Blaubeyern.

Ein Imm Rocken oder Korn zu Blaubeyern/ thut zu Ulm 1. Imm/3. Metzen und $2\frac{1}{2}$. Viertel.
Ein Imm an Versen/thut 1. Imm/5. Metzen Ulmer Maaß.
Ein Imm Haber/thut 1. Imm/5. Metzen und 3. Ulmer Maaß.

Lange-

Langenauer Maaß.

Ein Viertel Korn zu Langenau/ thut zu Ulm 3. Metzen und ein Viertel.
8. Viertel ist ein Imm/ und thut an Ulmer Maaß 1. Imm und 2. Metzen.
Ein Viertel Veesen und Haber/ thut zu Ulm 3. Metzen und 1. Viertel.

Memmingen.

Ein Viertel Korn Memminger Maaß thut zu Ulm 5. Metzen und $1\frac{1}{3}$ Viertel.
8. Viertel ist ein Malter in Memmingen/ dieses thut an Ulmer Maaß 1. Imm/ 3. Mitel und $2\frac{2}{3}$ Viertel.
Ein Viertel Haber in Memmingen/ thut zu Ulm 2. Metzen und $3\frac{1}{3}$ Viertel.
20. Viertel ist zu Memmingen 1. Malter/ das thut an Ulmer Maaß 2. Imm/ 1. Mitel/ 2. Metzen und $2\frac{2}{3}$ Viertel.

Nellingen.

Ein Viertel thut zu Ulm 4. Metzen und anderthalb Viertel.
18. Viertel ist allda 1. Malter/ und thut an rauch- und glatten Getraid zu Ulm 3. Imm/ 1. Mitel und 3. Viertel.

Wiesenstaiger Maaß.

Ein Wiesenstaiger Simra thut zu Ulm 3. Metzen und 3. Viertel.
8. Simra ist ein Scheffel/ und thut an Ulmer Maaß 1. Imm/ 1. Mitel.

Würtenberger Maaß.

Ein Scheffel Würtenberger Maaß/ so wohl an glatt- als rauchem Getraid/ thut zu Ulm 1. Imm und 2. Mittel.

Getraid-Maaß-Vergleichung des Scheffels unterschiedlicher Orten/ gegen dem Dreßdischen Scheffel.

Ein Scheffel zu Dreßden thut zu

	Scheffel	M.	16. Thl.
Altenburg	1	5	4
Annaberg/ Schlettau	1	14	
Annaberg/ gestrichen		9	4
im Haber gehäufft		12	
Armshauch		14	
Augustusburg	1	1	10
Baschlitz/ Ambt	1		8
Bautzen	1		8
Bebra/ Stifft Nordhaußisch Maaß		6	8
Belgern		14	4
Beltzig/ gestrichen hart Getraide		8	
im Haber gehäufft		6	11
Bitterfeld Ambt/ gestrichen		7	5
Haber gehäufft		11	
Stadt-Maaß		8	4
Bezna	1		14
Ampt	1		12

Ein Scheffel zu		Scheffel	M.	16. Thl.
Brehna			7	15
Haber gehäufft			11	
Coldiz			12	
Delitsch Ambt/ an Zinß-Maaß gestrichen			6	13
im Haber gehäufft			11	9
Hunde-Maaß gestrichen			7	2
Bethmaaß gestrichen			12	
steinern Stadmaaß			8	$2\frac{1}{2}$
Dippoldiswalda/ neu Maaß		1	1	
alt Maaß			14	
Döbeln		1	1	8
Döberling/ an Kirchhänischem Maaß			9	
am Herbergischen			9	4
Düben/ gestrichen			8	14
im Haber gehäufft			12	
Eckersberger Amptmaaß			10	5
Eulenburg			9	$10\frac{1}{2}$
Eisleben			10	15
Erffurther Maaß			8	8
Finsterwale			9	
Franckenberg/ A.		1	1	1
Städle			15	12
Frauenstein				8
Freyberg/ Ambt- und Stadtmaaß				6
alt Maaß		1	12	6
Freyburg A. St.			12	
Gebstadt			8	6
Gommern/ Magd. Maaß			6	12
im Haber gehäufft			9	
Grimma/ Ambt- Schul- und Stadtmaaß		1		3
alt Maaß			11	13
neu Maaß			15	10
Grünhainisch Ambt		1	10	5
Hain		1		8
Halla			12	3
Hanichen Ambt Zinsmaaß			8	3
im Haber gehäufft			10	11
Stadtmaaß			8	$6\frac{1}{4}$
Hermsdorff		1		
Hertzberg gestrichen			3	4
im Haber gehäufft			2	
Hohenstein/ Zinsmaaß		1	1	10
Neustädter Maaß		1	1	8
Stadtmaaß		1	1	12
Interbock			7	6
im Haber			9	6
Kemnitz		1	6	$8\frac{1}{2}$
Lauche			11	
Lauchstädt			13	
Laußnig		1		
Lauterstein		1	15	5
Leipzig			5	
Leißnitz/ Ampt-Marckmaaß.			15	$13\frac{1}{4}$
hart Maaß.			10	
weich Maaß.			8	$11\frac{1}{2}$
alt Maaß.			1	14
Liebenwerda		1	14	4
Lichtenwalde.		1	6	$8\frac{1}{2}$
Lohmen.			1	10
Lützen			13	
Magdeburg			6	12

Marien-

Ein Scheffel zu

	Scheffel	M.	16. Thl.
Marienburg	1	14	6
Meissen Amt		5	$7\frac{1}{2}$
Stadt	1		
Merseburg	1	10	
Micheln		11	8
Mitweyda	1	1	1
Moritzburg	1		
Mügeln neu Maaß	1		4
Alt Maaß		10	
Mühl Maaß		15	14
Mühlberg		11	
am Liebenwerd		14	4
Mutschen	1		3
Nauensorge	1	1	1
Naumburg		11	2
Neustadt bey Arnshauch		14	
Neustadt über der Elbe	1	1	12
Nordhausen		6	8
Nossen		14	2
Oschatz/Stadt Maaß	1		$15\frac{1}{2}$
Schloß Maaß	1		8
Alt Schloß Maaß		9	12
Pegau/Amt		13	4
Stadt		12	$13\frac{1}{4}$
Petersberg		12	
Pforta/Schul	1	8	8
Pirna	1		8
Plauen	1	7	5
Quersurth		8	
Radeberg	1		
Ravenstein Amt	1	13	6
Rochlitz	1		
Saltza		6	1
Sangerhausen		9	12
am Nordhausischen M.		6	8
Schlettau	1	14	
Senfftenberg	1	10	$6\frac{1}{2}$
Skeuditz		10	15
Stolberg	1	8	6
Stolpen	1		8
Strichenbach		10	15
Taucha	1	4	
Torgau/hart Getraide		10	
Haber gehäufft		13	
Voigtsberg	1	9	
Weida	1		8
Weissenfelß	1	10	8
Weissensee		6	8
Wittenberg Stadt		8	$6\frac{1}{2}$
Amt Zins M.		7	
Haber gestrichen		10	
Wolckenstein	1	13	6
Wurtzen		10	$10\frac{3}{4}$
Zeitz	1	4	
Zella		14	2
Zorwitz		7	$15\frac{1}{4}$
Haber gehäufft		10	11
Zschopa		10	12
Zwenkau		13	4
Zwikau/Amt		6	12
Stadt	1	8	11

Getraid-Maaß.

In Bayreuth.

Ein Simmera hat 16. Mäßlein/das Mäßlein hat 6. Mühlmetzen.
Ein Mäßlein hat 4. Viertel.

Sansten wird an diesem Ort auch nach dem Hohlfelder Maaß gemessen und gehandelt / allwo hält ein Simmera 4. Vierling: und wird mit dem Bayreuther Maaß also verglichen: Ein Hohlfelder Simmera hält 5. Mäßlein und 2. Mühlmetzen: der gedachte Vierling aber hält 16. Mühlmetzen/ thun also 3. Hohlfelder Simmera 1. zu Bayreuth. Ein Bamberger Simera hält dritthalb Mäßlein Bayreuther Maaß.

In Nürnberg.

Ein Nürnberger Simera hat 16. Metzen im harten Getraid; im rauhen Getraid 32. Metzen. 1. Metzen hat 8. Diethäufftlein / 1. Diethäufflein 2. Maaß oder Achtele.

Ein Simmra hart Getraid / als { Korn, Kern, Weitz } hat in Francken 2. Malter oder 16. Nürnberger Metzen.

Ein Simmra rauh Getraid / als { Habern, Gersten, Dünckel } hat in Francken 2. Malter oder 32. Nürnberger Metzen.

Fränckische Maaß.

Ein Malter zu Rotenburg an der Tauber thut in Heilbronn zehenthalb Metzen in Waitzen und Korn. Zu Heilbron hat das Malter auch 8. Metzen. In Haber und Gersten thut ein Rotenburger Malter zu Heilbronn anderthalb Malter / das ist 12. Metzen.

Rotenburger neunthalb Metzen thun in Nördlingen 1. Malter in allem Getraid.

Nördlingen und Oettingen ist ein Messerey.

Ein Rotenburger Malter thut zu Schwäbischen Hall 6. Viertel in allem Getraid / und ist zu Schwäbischen Häll kein Malter / sondern nur Viertel

Ein Onolzbacher Simmern / welches 16. Metzen hält / thut in Korn und Waitzen ein Nürnberger Simmern / ein Metzen. In Haber und Gersten thun 18. Metzen Onolzbacher zu Nürnberg ein Simmern.

Speyer 12. Achtel ist ein Simmern zu Speyer / 3. Simmern ist ein Muth / das ist in Korn und Waitzen. In Habern Erbs und Linsen thun 9. Achtel ein Simmern.

Landau und Straßburg trifft zusammen. Straßburg ist um ein halb Achtel grösser / als Speyer / in allem Getraid.

Ein Heilbronner Malter thut zu Speyer nicht gar 2. Achtel / und Heydelberg ist noch um ein Kopff grösser / als Heilbronn.

Mannheim und Franckenthal trifft mit Heydelberg überein / und Heydelberg trifft mit Franckfurth überein.

$4\frac{1}{4}$ Bamberger Simmra in Korn und Waitzen thut zu Nürnberg ein Simmra. $6\frac{1}{2}$ Bamberger Simmra in Haber und Gersten / thun in Nürnberg 1. Simmra.

$3\frac{1}{4}$ Böhmische Strich thun in Nürnberg 1. Simmra.

1. Malter zu Rotenburg an der Tauber hat 8. Metzen / und 14. Metzen thun in Nürnberg 1. Simmera in Korn und Waitzen. In Haber und Gersten thun 2. Rotenburger Malter 1. Simmra zu Nürnberg.

19. Rotenburger Metzen thun zu Dinckelspühl 16. Scheffel in allem Getraid.

1. Malter Korn zu Maintz thut $1\frac{1}{4}$ Simmra ist ein Baißl. zu Bamberg.

1. Malter Korn zu Würtzburg thut 2. Simmra und 8. Baißl. zu Bamberg.

$2\frac{1}{7}$ Malter Schweinfurther thut in Nürnberg 1. Simmra in Gersten; in Waitzen und Korn thut 2. Malter in Nürnberg / 1. Simmra / $2\frac{1}{2}$ Metzen.

2. Ochsenfurther Malter thun in Nürnberg 15. und ein halben Metzen.

2. Kitzin-

2. Kitzinger Malter thun in Nürnberg 1. Simmra und 1. Metzen.
2. Würtzburger Malter thun 1. Simmra zu Nürnberg.
Ein Simmra hart Getraid / als Waitzen / Korn / Kern / Erbes / Linsen / Heidekorn / Wicken / ein jedes nach seiner Maaß / hält 16. Metzen.
Aber das rauhe Getraid / als Dinckel / Gersten / Haber ꝛc. hält 1. Simmra 32. Metzen.
1. Simmra Hierß hält 26. Metzen.
Ein Simmra hat 4. Viertel / 1. Viertel 4. Metzen im harten Getraid. Ein Malter hat 8. Metzen.

Sächsische Maaß.

Ein Wispel hat 24. Scheffel. 1. Malter hat 12. Scheffel. 1. Scheffel hat 4. Viertel. 1. Viertel 4. Metzen.

Straßburger Maaß.

Ein Viertel hat 6. Sester. Habern und Meel haben sieben Sester. 1. Sester hat 3. Dreyling oder 4. Vierling. 1. Vierling hat 4. Mäßel.

Dantziger Maaß.

Ein Last Rocken ist 8. Pfund / 1. Pfund ist 20. Scheffel.

Regenspurger Maaß.

Ein Schaff im harten Getraid ist 32. Metzen.
Ein Schaff Haber ꝛc. hat 56. Metzen. 1. Mäß hat 8. Metzen. 1. Metzen hat 4. Mäßel.

Preußisch Kornmaaß.

Ein Last Getraidich ist 60. Scheffel oder 24. Thonnen Stadtmaaß. 1. Thonne ist drithalb Scheffel.
Ein Scheffel Einkauffs hält 38. Stoff Cölnisch.
Ein Scheffel Ausmaaß oder im Verkauff 36. Stoff. 1. Scheffel hat 4. Viertel. 1. Viertel hat 4. Metzen.

In Franckfurth.

Fünffthalb Franckfurther Achtel thun 1. Nürnberger Simmern in Haber und Gersten. In Korn und Weitzen thun vierthalb Achtel 1. Simmra zu Nürnberg. Zu Maynz ists etwas grösser / als zu Franckfurth.
Ein Achtel hat 4. Simmern. 1. Simmern hat 2. Mesten. 1. Mesten hat 2. Sechter. 1. Sechster 4. Gescheyd.

In Franckfurth wiegt

Ein Achtel Meel 140. Pfund. 1. Simmern 35. Pfund. 1. Meste 17. und ein halb Pfund.

Heydelberger oder Pfältzische Maaß.

Ein Malter hat 4. Virnsel. 1. Virnsel hat 2. Simmern. 1. Simmern hat 2. Insel. 1. Insel hat 4. Mäsel.

Beträncк-Wein- und Bier-Maaß.

Rheinische Eych.

Ein Fuder hat 6. Ohm. 1. Ohm 20. Viertel. 1. Viertel ist 4. Maaß. 1. Maaß 4. Aechtmaaß. 80. Maaß ist ein Ohm / nach der Eych und Visier. 90. Maaß ist 1. Ohm / so man schenckt.

Heydelberger Eych.

1. Fuder hat 10. Ohm. 1. Ohm hat 12. Viertl. 1. Viertl. hat 4. Maaß. 1. Maaß hat 4. Schoppen.

Fränckische Maaß.

Ein Fuder hat 12. Eymer. 1. Eymer hat 68. Schenck-Maaß. 1. Eymer hat 64. Visier-Maaß.

Sächsische Maaß.

Ein Fuder Wein ist 12. Eymer. 1. Eym. hat 54. Kannen. 1. Kann ist 2. Nössel. Ein Faß hat 2. Viertel. 1. Viertel 3. Tonnen. 1. Viertel hat 4. Maaß. 1. Maaß 2. Seidel.

Straßburger Maaß.

1. Fuder hält 24. Ohm. 1. Ohm 24. Maaß. 1. Maaß 4. Schoppen. 1. Schoppen 4. Viertel.

Zu Colmar.

Ein Fuder hält 20. Ohm. 1. Ohm hält 32. Maaß.

Regenspurg.

1. Fuder ist 12. Eymer. 1. Eym. ist 64. Köpff. 1. Köpff ist 2. Seidel. 1. langer Eym. ist 88. Köpffel.

In Böhmen.

1. Fuder ist 32. Züber oder Eym. 1. Eym. hält 33. Pint. 1. Pint ist 4. Seidl. 1. Seidl. 4. Qvartirl.

In Schlesien.

1. Achtel ist 180 Qvart. 1. Topff ist 4. Qvart. 1. Eym. hält 80. Qvart. 1. Lagel ist 100. Qvart.

Vergleichung der Wein-Eych gegen dem Nürnberger Eymer / welcher 64. Maaß hält.

1. Adelfelder Eym. thut in Nürnb.	Eym.	M.
	1	8
Amberger	1	-
Alberhofer	1	5 1/2
Augspurg	1	3
Bacharacher	1 1/2	4
Bamberger	1	16
Bedingen	1	1
Bischoffsheimer	1	10
Carlstatter / gleich	-	-
Coltzheimer	1	1
Dela	1	1
Dettelbacher	1	6
Duntersheimer	1	11
Dietelbrunner / gl.	-	-
Dingerheimer / gl.	-	-
Eberheimer	1	9
Eberschwartza	1	7
Edinshofer	1	13
Edtleber	1	2
Eichenbüchler	1	11
Engenhauser	1	3
Erlabrunner	1	2
Eybelstätter	1	1/2
Froschheimer	1	3
Franckenthaler	1	11
Franckfurther	1	5
Friedenberger	1	10
Frickenhauser	1	1
Froschstocker	1	7
Gelter	1	3
Gerbrunner	1	2
Gerolzhofer	1	6
Gernacher	1 1/2	5 1/3

1. Getheimer Eym. thut in Nürnb.	Eym.	M.
	1	2
Gochsheimer	1	7 1/2
Grünlinger	1	3
Grinsfelder	1	9
Haßfurther	1	2 1/3
2. Heilbr. Eymerle	1	-
Hammelburger	1	5
Haßlacher	1	12
Hornburger	1	12
Hetzfelder	1	2
Heibacher	1	10
Heydelberger	1	2 2/3
Heres Closter	1	13
Hirschfelder	1	7 1/2
Ibhofer	1	5
Korstatter	1	2
Köhler	1	10
Künselheimer	1	14
Kützinger	1	5 1/2
Kroninger	1	2
Kronsfelder	1	10
Klingenberger	1	10
Künselsauer	1	5
Leidacher	1	8
Lanckamer	1	14
Lengenfelder	1	14
Leipziger	1	1 1/4
Manstockamer	1	6
Manberna	1	6
Mergenthaler	1	8
Manberger / gleich	-	-
München	-	60
Nordheimer	1	5

1. Necker Eymer thut in Nürnb.	Eym.	M.
	1	1/2
Niederwehrer	1	3
Onoltzbacher	1	14
Oxenfurther	1	1/2
Oberwehrer	1	3
Oberndorffer	1	7
Oettinger	1	-
Pirstätter	1	10
Porteller	1	16
Prüstätter	1	6
Pferdsdorffer / gl.	-	-
2 1/2 Prager Eym.	2	-
Rantzacker	1	2
Ransthaler	1	3
Reinfelder	1	7 1/2
Regēsp. lan. Eym.	1	-
Sperischer	1	11
Sultzfelder	1	1
Summeracher	1	5
Sumerhauser / gl.	-	-
Theilheimer	1	2
Theres Closter	1	16
Veitshöher	1	1
Volckacher	1	5
Walburgshauser	1	8
Wertheimer	1	12
Weitfelder	1	7 1/2
Wormbser	1	3
Würtzburger	1	1
2 1/2 Wiener Eym.	2	-
Zeheler / gleich	-	-
Zeitzleber	1	2

Beträncк-Wein- und Bier-Maaß.

Rheinische Eych.

Ein Fuder hat 6. Ohm. 1. Ohm 20. Viertel. 1. Viertel ist 4. Maaß. 1. Maaß 4. Aechtmaaß. 80. Maaß ist ein Ohm / nach der Eych und Visier. 90. Maaß ist 1. Ohm / so man schenckt.

Heydelberger Eych.

1. Fuder hat 10. Ohm. 1. Ohm hat 12. Viertl. 1. Viertl. hat 4. Maaß. 1. Maaß hat 4. Schoppen.

Fränckische Maaß.

Ein Fuder hat 12. Eymer. 1. Eymer hat 68. Schenck-Maaß. 1. Eymer hat 64. Visier-Maaß.

Sächsische Maaß.

Ein Fuder Wein ist 12. Eymer. 1. Eym. hat 54. Kannen. 1. Kann ist 2. Nössel. Ein Faß hat 2. Viertel. 1. Viertel 3. Tonnen. 1. Viertel hat 4. Maaß. 1. Maaß 2. Seidel.

Straßburger Maaß.

1. Fuder hält 24. Ohm. 1. Ohm 24. Maaß. 1. Maaß 4. Schoppen. 1. Schoppen 4. Viertel.

Zu Colmar.

Ein Fuder hält 20. Ohm. 1. Ohm hält 32. Maaß.

Regenspurg.

1. Fuder ist 12. Eymer. 1. Eym. ist 64. Köpff. 1. Köpff ist 2. Seidel. 1. langer Eym. ist 88. Köpffel.

In Böhmen.

1. Fuder ist 32. Züber oder Eym. 1. Eym. hält 33. Pint. 1. Pint ist 4. Seidl. 1. Seidl. 4. Quartirl.

In Schlesien.

1. Achtel ist 180 Quart. 1. Topff ist 4. Quart. 1. Eym. hält 80. Quart. 1. Lagel ist 100. Quart.

Vergleichung der Wein-Eych gegen dem Nürnberger Eymer / welcher 64. Maaß hält.

1. Adelfelder Eym. thut in Nürnb.	Eym.	M.	1. Getheimer Eym. thut in Nürnb.	Eym.	M.	1. Necker Eymer thut in Nürnb.	Eym.	M.
	1	8		1	2		1	½
Amberger	1	-	Gochsheimer	1	7½	Niederwehrer	1	3
Alberhofer	1	ſ½	Grüntuger	1	3	Onoltzbacher	1	14
Augspurg	1	3	Grinsfelder	1	9	Oxenfurther	1	½
Bacharacher	1½	4	Haßfurther	1	2⅓	Oberwehrer	1	3
Bamberger	1	16	2. Heilbr. Eymerle	1	-	Oberndorffer	1	7
Bedingen	1	1	Hammelburger	1	ſ	Oettinger	1	-
Bischoffsheimer	1	10	Haßlacher	1	12	Pirstätter	1	10
Carlstatter / gleich	-	-	Hornburger	1	12	Porceller	1	16
Coltzheimer	1	1	Hetzfelder	1	2	Prüstätter	1	6
Dela	1	1	Heibacher	1	10	Pferdsdorffer / gl.	-	-
Dettelbacher	1	6	Heydelberger	1	2⅔	2½ Prager Eym.	2	-
Duntersheimer	1	11	Heres Closter	1	13	Rantzacker	1	2
Dietelbrunner / gl.	-	-	Hirschfelder	1	7½	Ransthaler	1	3
Dingerheimer / gl.	-	-	Ibhofer	1	ſ	Reinfelder	1	7½
Eberheimer	1	9	Korstatter	1	2	Regēſp. lan. Eym.	1	-
Eberschwartza	1	7	Köſler	1	10	Sperischer	1	11
Edinshofer	1	13	Künselheimer	1	14	Sultzfelder	1	1
Edtleber	1	2	Kützinger	1	ſ½	Summeracher	1	ſ
Eichenbüchler	1	11	Kroninger	1	2	Sumerhauser / gl.	-	-
Engenhauser	1	3	Kronsfelder	1	10	Theilheimer	1	2
Erlabrunner	1	2	Klingenberger	1	10	Theres Closter	1	16
Eybelstätter	1	½	Künselsauer	1	ſ	Veitshöher	1	1
Froschheimer	1	3	Leidacher	1	8	Volckacher	1	ſ
Franckenthaler	1	11	Lanckamer	1	14	Walburgshauser	1	8
Franckfurther	1	ſ	Lengenfelder	1	14	Wertheimer	1	12
Friedenberger	1	10	Leipziger	1	1¼	Weitfelder	1	7½
Frickenhauser	1	1	Manstockamer	1	6	Wormbser	1	3
Froschstocker	1	7	Manberna	1	6	Würtzburger	1	1
Geiter	1	3	Mergenthaler	1	8	2½ Wiener Eym.	2	-
Gerbrunner	1	2	Manberger / gleich	-	-	Zeheler / gleich	-	-
Gerolzhofer	1	6	München	-	60	Zeitzleber	1	2
Gernacher	1½	ſ⅓	Nordheimer	1	ſ			

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Glorez, Andreas

Continuation der vollständigen Hauß- und Land-Bibliothec, das ist: Fortsetzung des Grunds unverfälschter Wissenschafft, deren sich jetziger Zeit ein Hoff-Handels-Hauß-Burgers- und Land-Mann zu seinem reichlichen Nutzen bedienen kan ebenfalls in 4 Theil abgetheilt
Bd.: 1

Regenspurg zu Statt am Hof 1701

Regensburg, Staatliche Bibliothek -- 999/2Philos.3006(2
urn:nbn:de:bvb:12-bsb11057915-8
VD18 15485536-001